IL RICETTARIO MEDICINALE NECESSARIO À TUTTI I MEDICI, & SPEZIALI, NEL...

IL RICETTARIO
MEDICINALE
Necessario à tutti i Medici, & Speziali,

NEL QVALE CON BELLISSIMO ORDINE si insegna tutto quello, che si puo desiderare intorno alla cognizione del prouedere, eleggere, conseruare, preparare, & comporre qual si voglia sorte di Medicamento;

SECONDO L'VSO DE' MIGLIORI E PIV ECCELLENTI MEDICI,

Di nuouo per ordine de' Serenissimi Gran Duca, & Principe di TOSCANA Ricorretto, & ampliato da' Dodici Riformatori periti di tal Arte, & eletti da loro Altezze Serenissime.

SECONDA IMPRESSIONE.

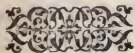
CON LICENTIA ET PRIVILEGII.

Domus S. Pantaleon.
PP. Scholarum Piarum

IN FIORENZA
Nella Stamperia de i Giunti,
M. D. LXXIIII.

Ex haered: Fran.ci de Ruberis

A' SERENISSIMI SIGNORI IL GRAN DVCA, ET IL GRAN PRINCIPE DI TOSCANA,

SIGNORI NOSTRI.

' PIACQVE à Voſtre Altezze Sereniſsime, come deſideroſe, non ſolo del bene, & della tranquillità del loro feliciſsimo ſtato; ma che tutto il Mondo conoſca, quanto quelle s'ingegnino ad ogni hora, che non meno le arti, vtili per la conſeruazione del corpo, che le ſcienze, neceſſarie per l'ornamento dell'anima dell'huomo, ritornino in quella perfezzione, in cui elleno furono gia in Grecia, & in Toſcana, all'hora che l'vna vidde Athene, & l'altra Roma fiorita, & trionfante: che quel libro il cui nome proprio è il RICETTARIO (per eſſer egli vn ſunto, in cui ſono regiſtrate le forme delle ricette, di quaſi tutti quei medicamenti, i quali hoggi per lo più ſono in vſo nelle Spezierie Italiane) non tanto ſi purgaſſe di alcune macchie, che fattegli dalla negligenza de gli ſtampatori, imbrattauano la ſua candidezza, quanto egli ſi arricchiſſe di molte compoſizioni di quei più nobili, & pregiati medicamẽti, che celati à molte

delle età paſſate per la infelicità loro, hoggi la mercè di Voſtre Altezze Sereniſsime, non pure ſono paleſati, ma meſsi in vſo familiariſsimo con ſadisfazzione grandiſsima de gli huomini. A cagione che qualunque Speziale eſercitato mezanamente nella bella, vtile, & neceſſaria arte ſua, poſſa con la ſcorta di vn libro tale accreſciuto, & corretto, comporre non con minore ragione, & diligenza, che ſicurezza, & lealtà, tutti quei medicamenti, che da eſſo preparati innanzi con giudizio deono eſſer composti, & conſeruati nella ſua bottega neceſſariamente in ſeruigio del genere humano. Quinci i Magnifici Signori Conſoli dell'Arte, & Vniuerſità de' Medici, & Speziali della Città di Firenze, deſideroſi, che vna volontà sì nobile, sì giuſta, & sì ſanta ſi eſeguiſſe con fedeltà, diligenza, & preſtezza, impoſero, ha già più tempo, à noi eletti da voſtre Altezze Sereniſsime, di tutto il corpo de' Medici, & Speziali della città di quelle per Riformatori del Ricettario, che noi non ſolo purgaſsimo quelle macchie, che eſſendo nelle ſue ricette, variano di gran lunga i loro ſentimenti, & lo fanno pieno di dubbij; ma gli aggiugneſsimo ancora le compoſizioni d'alcuni medicamenti nobili, che mancandogli lo rendono aſſai meno vtile, che egli non dee eſſere. Queſto aſſunto preſo allhora da noi animoſamente, & volentieri; per eſſer' egli datoci da huomini i cui cenni (per rappreſentare eglino Voſtre Altezze Sereniſsime) ci ſono comandamenti eſpreſsi; è hoggi effettuato con quella riueren-

ueren-

uerenza, & amore che ricercano la grandezza di quelle, & la nobiltà dell'arte della Medicina, di cui il ſuddetto Ricettario è ſtrumento d'importanza non piccola. Laonde non gli mancando homai altro, che l'approuazione di Voſtre Altezze Sereniſsime, col concedergli, che egli diuenga comune non pure à tutte le Spezierie del feliciſsimo ſtato di quelle, ma à tutte quell'altre ancora che lo deſiderano, ornato de' nomi di Voſtre Altezze Sereniſs. & aſsicurato dalla loro protezzione. Ecco che noi con quella maggior humiltà, che di vſar' è poſsibile, hoggi l'appreſentiamo; à cagione che quelle giudicandolo degno d'eſſer publicato, l'Altezze Voſtre Sereniſs. glie ne diano la facultà, & permettino, che egli eſca fuori in benefizio del publico; onde il mondo conoſca, & appari, come quelle non ſolo s'ingegnano di giouare à'loro popoli; ma quaſi Padri comuni, & amoreuoli ſi sforzano d'eſſer' vtili à ogni vno in ogni loro affare. Eſſendoſi per cagione di quelle nel loro ſtato ritrouati tanti ſemplici, & compoſti da gli antichi celebrati, & à moderni incogniti; lode in vero da ſtamparſi nel tempio eterno delle glorioſe opere di Voſtre Altezze Sereniſsime, auanzando di gran pezza quelli Re, che poſono in vſo la Liſimachia, la Genziana, & il Mitridato. Riceuinlo adunque Voſtre Altezze Sereniſsime con quella lieta fronte, che quelle ſogliono riceuere tutte l'altre coſe appreſentate loro, quantunque elleno come proprie gli ſieno vbbligate, & douute. Et in ſegno che gli piaccia, &

ſieno approuate da quelle le fatiche da noi durategli intorno, concedinlo, & ne contentino coloro, che l'aſpettano con deſiderio: che Dio le feliciti. Di Firenze il dicioto di Giugno. M. D. L X V I I.

D. V. V. AA. SS.

Seruitori deuotiſs.

I dodici Riformatori.

A' NOBILISSIMI LETTORI.

E' FV antico costume nella nostra Città di Fiorenza, che tutti gli Speziali di essa, & del suo felicissimo Dominio componessino in vna medesima maniera tutti quei medicamenti, che erono in quel tempo in vso, acciochè l'uniformità de' composti rendesse certi, & sicuri i Medici nell'ordinare: & dall'altra parte la diuersità non desse occasione à gli Speziali di vsarui in nel comporgli alcuna fraude. E perche questo piu fedelmente, che fusse possibile, si mandasse ad effetto, i nostri Magnifici Signori Consoli dell'Arte, & vniuersità de Medici, & Speziali ordinarono, che i Medici allhora presenti facessino vn sunto di tutte le ricette de medicamenti, che eglino vsauano, le quali poi stampate, & ridotte in vn libro, lo chiamarono RICETTARIO FIORENTINO, ilquale, secondo l'occasione de tempi, la variazione de medicamenti, & le nuoue malattie, è stato piu volte corretto, & stampato. Di qui è, che i Magnifici Signori Consoli senza guardare à disagio, ò spesa alcuna, che auuenire ne potesse (come che piccola ella non sia stata) ci imposero per ordine datogli da Sue Altezze Serenissime, che noi riuedessimo il detto Ricettario, & lo riducessimo in quel termine, che à noi paresse migliore; per il che hauendo confrontato la varietà di tutti i testi, di comun parere gli hauiamo dato quella forma, nella quale ue lo appresentiamo. Imperò se nel leggerlo voi ritrouassi variazione da vostri autori nel numero, nelle dosi, ò nel modo di comporre alcuno medicamēto, non sia questo at-

tribuitoci à errore, conciosia che in tante diuersità di scritti, ci siamo sempre risoluti à quello, che ci è parso, che quadri meglio all'intenzione dell'autore proprio. Leggetelo adunque nobilissimi lettori con quella sincerità d'animo, che noi lo ui appresentiamo: che Dio vi feliciti. di Fiorenza il di 15. d'Agosto 1567.

TAVOLA DELLA PRIMA PARTE DEL RICETTARIO.

A

ACQVE naturali, & sue differenze à facce 5
Acque stillate 6
Animali, & loro parti 7
Angelica come si pesti 88
Acoro come si pesti 88
Ammorbidire 81
Arrostire 84
Abbronzare 84
Ardere 85
Allume come s'arda 86
& come si dissolua 80
Antimonio come s'arda 86
& come sene caui l'olio 100
Ammoniaco come si pesti 88
& come s'infonda 79
& come si dissolua 80
Ambra in che modo si pesti 88
Amb. carabe ī che modo si strug. 81
Agarico in che modo si infonda 80
Anici quando sieno cotti 83
Aloè come si laui 91
Acacia in che maniera si laui 91
Abrotono come s'arda 85
Aneti in che modo s'arda 85

B

Brionia in che maniera si pesti 88
Bdellio in che maniera si pesti 88
Blatte bisanzie in che guisa si dissoluino 80
Bitume giudaico in che modo si strugga 81

C

Cuocere 83
Colare 95
Chiarire 96
Cannella come si pesti 88
Colorire 97
Corna di ceruio come s'ardino 86
Corallo come s'arda 86
Calciti in che modo s'arda 87
in che modo si dissolua 80
in che modo si sotterri 82
Calamento come si pesti 88
Canfora come si pesti 87
Consolida come si purghi 76
Cotogne ī che maniera si purg. 76
Ciriege ī che maniera si purg. 76
Ceci in che maniera si purg. 76
Cartamo in che guisa si purg. 76
Carui come si nutrisca 78
Comino come si nutrisca 79
quando sia cotto 83
Cera in che maniera si strugga 81
& come sene caui l'olio 99
Cadmia come si sotterri per fare il Psorico 82
Curiandoli quãdo sieno cotti 83
Calcina in che modo si laui 91
del Cocomero asinino come sene tragga il sugo 93
de Conditi in generale 110
de Cerotti in generale 121

D

Dißoluere 80
Dauco come si purghi 76
Datteri in che modo si paßino per istaccio 90
Decozzioni in generale 113
Draganti come si pesti 88

E

Ellera come s'inhumidisca 78
& se ne caui il sugo 92
Elleboro in che maniera si pur. 76
Eleggere le medicine 5
Elaterio come si faccia 93

F

Fiori 10
Fiori in che maniera si pestino 88
& come si purghino 76
& come si condischino 110
& come s'infondino 79
& quando sieno cotti 83
Fior di rame come si dissolua 80
Frutti 11
Frutti come si pestino 89
& come si purghino 76
& come s'inhumidischino 78
& come si condischino 100
& come s'infondino 79
& quando sieno cotti 83
& come se ne caui l'olio 98
Friggere 84
Faue in che modo si purghino 76
Fien greco quando sia cotto 83
Fumosterno come s'infondi 79

G

Gomme 12
Gomme in che guisa si pestino 88
& come si purghino 75
& come si strugghino 81
Gōma arabica come si pesti 88
Granchi come s'ardino 86
Gherofani in che modo si pest. 88
Genziana come si pesti 88
Gariofilato come si pesti 88
Galbano in che guisa s'infōda 79
& si dissolua 80
& si pesti 88
Graßi come si strugghino 81
& si lauino 91
del Grano in che maniera se ne tragga l'olio 100
de Giulebbi in generale 114

H

Herbe odorate in che maniera si pestino 88
& come s'infondino 79
& quando sieno cotte 83
Herbe che hāno poco humore, et ui scoso come s'inhumidischino 78
& come se ne tragga il sugo 92
dell'Hipocistide come se ne tragga il sugo 93

I

Insalare 77
Inhumidire 78
Infondere 79
Indurire 81
Incenso come s'arda 87
& come si pesti 88
Impiastri come s'āmorbidisch. 81
Infusioni in generale 112

Im-

Impiastri in generale 121
L
Legni 10
& come sene caui l'olio 94
Liquori 12
Lagrime 12
& in che modo si pestino 88
& come si dissoluino 80
Liquefare 81
Lauare 90
Lenti come si purghino 76
Lithargyro come si dissolua 80
& come si stacci 90
Lin seme quando sia cotto 83
Lessare in vaso come si faccia 84
Lapis lazzoli come si macini 89
armeno ī che modo si maci. 89
giudaico ī che modo si polue. 90
hematite in che maniera si pol
uerizzi 90
Locchi in generale 115
Lattouari in generale 116
del Lentisco come se ne tragga il
sugo 92
M
Medicamenti semplici di quāte
maniere 2
Mele anacardino come si fac-
cia 94
Mele passulato 94
Mucellaggini di psillio 94
di Lin seme 94
di Fien greco 94
di Cotogne 94
di barbe d'Altea 94
di Malua 94
di branca Orsina 94
Medicine odorate in che modo si
pestino 88
Medicine purgāti come s'ison. 79
Medicamenti sempl. e compo-
sti che debbe saper far lo spe-
ziale 109
Metalli 13
Metalli come si pestino 88
& come si lauino 91
Macinare 89
Mortella in che modo s'abbruci p
fare l'antispodio de Greci 85
Minerali in che maniera si spen-
ghino 88
Mace in che maniera si pesti 88
Mastice come si pesti 88
Mirrha in che modo si pesti 88
Musco in che guisa si pesti 88
Mandorle come si secchino per
confettarle 75
& come si purghino 76
& se ne tragga l'olio 98
Mele come si purghino 76
Mirabolani emblici in che modo
si nutrischino 78
Mirabolani quādo sieno cotti 83
& come si abbronzino 84
Morselletti in generale 117
Mysi in che modo si dissolua 80
Melāteria ī che modo si dissol. 80
Midolle come si strugghino 81
& si lauino 91
N
Nutrire 78
Nitro come s'arda 86
Nocciuole come si purghino 76
Nigella in che modo si abbrōzi 84

Nauone come si pesti 89
Noci moscade come se ne tragga l'olio 98

O

Olij in che modo s'ardino 87
& si lauino 91
Olij aghiacciati come si strugghino 81
Olio de frutti come si caui 98
Olio di legni come si caui 98
Olio di zolfo i che modo si caui 99
Olio di cera come si faccia 99
Olio di vetriuolo come si caui 99
Olio di tartaro come si caui 100
Olio di tuorla d'huoua come si caui 100
Olio di grano come si caui 100
Olio di senapa come si caui 100
Olio d'antimonio in che modo si faccia 100
Olij in generale 120
Opoponaco in che modo si pesti 88
& s'infondi 79
& come si dissolua 80
Oppio Thebaico come si pesti 88
& come si dissolua 80
Orzo come si purghi 76
& quando sia cotto 83
Ombilico di Venere come s'inhumidisca 78
& se ne caui il sugo 92

P

Prouedere, eleggere, & conseruare le medicine semplici 5
Piante nostrali 8
Piante forestiere 8
& che non nascono ne' nostri paesi, come si elegghino 9
Purgare 75
Passare per istaccio 90
Pestare 88
Poluerizzare 90
Preparazioni delle medicine semplici 75
& d'alcũe parti d'animali 97
& del sangue di becco 97
Pietre come s'ardino 86
& come si spenghino 87
& come si lauino 91
Piombo in che modo s'arda 86
& come si poluerizzi 90
Pece come s'arda 70
& come si strugga 81
Pece greca come si strugga 81
Peucedano in che modo si pesti 88
Persa in che modo si pesti 88
Pinocchi come si secchino per confettargli 75
& se ne caui l'olio 98
& come si purghino 76
Pistacchi come si secchino per confettargli 75
Pastinache come si purghino 76
Prezzemolo in che modo si pur. 76
Pesche come si purghino 76
Prugnole in che modo si purg. 76
Porcellana come s'ihumidisca 78
& come se ne caui il sugo 92
Porcellette come si dissoluino 80
del Psillio in che modo se ne caui la mucellaggine 94
Polueri in generale 117

Pillole

TAVOLA DELLA SECONDA PARTE DEL RICETTARIO.

Dramma quanto pesi, & come si noti 123
Grano come si scriua 123
Libbra in che modo si scriua 123
Manipolo quanto contenga, & come si segni 123
Oncia quante dramme contẽga, & come si scriua 123
Oncia quanto pesi appresso a Veneziani 123
Scropolo quanto pesi, & come si scriua 123
Succidanei 123

TAVOLA DELLA TERZA PARTE DEL RICETTARIO.

A

Acqua di frutti di Mesue 134
Apomelite di Philagrio secondo Paulo 141
Acqua melata di Mesue 141
Aceto scillitico di Mesue simile à quello di Galeno 143
Acetoso semp. di Mesue 143
Aromatico rosato di Gabbriello secondo Mesue 164
Aromat. garyophil. di Mesue 164
Ambrosia d'Archibio secondo Galeno 192
Athanasia di Mitridate secondo Galeno. 193
Athanasia di Niccolao 193
Aster secondo Galeno 228
Acqua d'Allume del Falop. 234
Acqua d'allume magistr. 234
Acqua per piaghe maligne magistrale 235
Acqua verde prima magist. 235
Acqua verde secõda magist. 235
Acqua verde terza magistr. 235
Acqua verde quarta mag. 235
Acqua per il mal di fianco 235

B

Benedetta semplice di Niccolao Alessandrino 180
Bianco di Gal. detto tryfero 230
Bianco di Galeno 230
Basilico minore di Mesue 253
Basilico magg. di Mesue 253
Barbaro grande di Galeno 273
Barbaro piccolo di Galeno 273

C

Conserua di fiori di borrana 128
Conserua di fiori di buglossa 128
Conserua di fiori d'arancio. 128
Conserua di fiori di limoni 128
Conserua di fiori di cederno 128
Conserua di foglie di bettonica 128
Conserua di foglie di stecade 129
Conser. di foglie di ramerino 129
Conserua di foglie di saluia 129
Conserua di foglie d'acetosa 129

Conserua di cime d'aranci 129
Conserua di cime di limoni 129
Conserua di cime di cederno 129
Conserua di sorbe 129
Conserua di corniole 129
Cons. di coccole di spinceruino 130
Conserua di marasche 130
Cotognato 129
Conserua di Peonia 130
Cyphoyde d'Andromaco secondo Galeno 174
Confez. anacardina di Mes. 176
Confez. anacardina di Nicc. 176
Confez. d'assafetida di Mes. 177
Cassia confetta di Niccolao 181
Cassia comune magistrale 181
Catartico imperiale secondo Niccolao 188
Crocomagma di Damocrate secondo Galeno 219
Ciphi di Damocrate secōdo Galeno 219
Cigno di Galeno 230
Capitello primo magistrale 260
Capitello secondo magistrale 260
Capitello terzo magistrale 260
Capitello quarto de sali 261
Cerotto di Eschrione 270
Cerotto di minio di Aezio 270
Cerotto di Cerussa magist. 271
Cero. di bettonica del Carpi 271
Cerotto capitale del Carpi 271
Cerotto di stirace magistr. 272
Cerot. grazia dei magistr. 272
Cerotto verde di Macherione secondo galeno 274
Cer. oxy croceo di Niccolao 275
Cerotto di pelle arietina d'Arnaldo 275
Consumato di pollo 278

D

Diamarinata 130
Diacitonite di Galeno 130
Diacitonite purgāte di Mes. 131
Decozione di capeluenere 133
Decoz. di frutti di Mes. 134
Decoz. di fumosterno di Mes. 134
Decozione di thymo di Mes. 134
Decoz. d'epitimo di Mes. 134
Decoz. di mirabol. di Mes. 135
Decoz. di mirab. del Mōtano 135
Decoz. di stecade di Mes. 135
Decoz. d'eupatorio di Mes. 136
Decoz. comune mag. da stemperare le medicine 136
Decozione fresca, & cordiale da stemperare le medicine 136
Decoz. carminatiua magist. da stemperare le medicine 136
Decoz. pettorale magistrale da stemperare le medicine 137
Decozione carminatiua magist. per i seruiziali 137
Decotto di sena Magist. 137
Decotto di legno santo senza scorza 137
Decotto di legno cō la scorza 138
Decotto di legno col vino 138
Decotto di salsapariglia 138
Decotto di cina magistrale 136
Diamoron di Galeno 139
Diamoron cōposto di Galeno 139
Diamoron di Niccolao 140
Diarheon di Galeno 140

Diaca-

Diadragante freddo di Niccolao 159
Diaireos semplice Magistrale 161
Diaireos cõposto di Niccol. 161
Diapenidion di Niccolao 161
Diahyssopo di Niccolao 162
Diamusco dolce di Mesue 164
Diamusco amaro di Mes. 165
Diarhodon abbatis di Niccolao 165
Diatrion sandaloni di Niccolao 166
Diamargariton caldo di Niccolao 166
Diambra di Mesue 166
Diatrion pipereon semplice di Galeno 169
Diatriõ pipereon di Mesue 170
Diaspoliticon di Galeno 170
Diacymino di Mesue 170
Diacymino di Niccolao 170
Diacalamento di Galeno. 171
Diacalamento di Galeno secondo Mesue 171
Diacinnamomo di Mesue 171
Diagalanga di Mesue 172
Diacrocoma maggiore di Mesue 172
Diacrocoma minore di Mesue 172
Dialacca grande di Mesue 173
Dianisio di Mesue 173
Dianthos di Niccolao 173
Diasena fresca magistrale 180
Diacassia di Niccolao 181
Diacassia magistrale 181
Diaprunis non solutiuo di Niccolao 182
Diacatholicon di Niccol. 182
Diacartamo d'Arnaldo 183
Diasinicon minore di Mes. 183
Diaturbith di Mesue 187
Diaturbith con rhabarbaro del Montagnana 187
Diapolypodio magistrale 187
Diamanna di Galeno secondo Mesue 188
Diarceuthidon di Damocrate *secondo Galeno* 192
Diacastoreo magistrale 196
Diacorallo di Nicerato secondo Galeno 226
Diarhodon di Nileo secondo Galeno 230
Diarhodon di Mesue 230
Diaoenu magistrale 231
Diaematite di Synerote secondo Galeno 231
Diasmirnio odorato di Synerote secondo Galeno 231
Difensiuo magistrale 257
Diameliloto d'Andromaco secondo Galeno 264
Diapipereos di Galeno 269
Diacalcite di Galeno 269
Diachilon di Mesue della prima descrizione 269
Diachilon magg. di Mesue 270
Diachilon min. di Mesue 270
Diasandice d'Aezio 270
Diacadmia di Lucio Cathagete secondo Galeno 272
Diaiteon di Damocrate secondo

Galeno 272
Diadittamo di Era secondo Galeno 274

E

Egiziaco di Mesue 258
Egiziaco di Gio. de Vico della seconda descrizione 258
Egiziaco di Guido 258

G

Giulebbo rosato di Mesue 140
Giuleb. d'infusione di viole 140
Giulebbo violato di sugo di viole di Mesue 140

H

Hydromalo pri. di Paulo 140
Hydromalo secōdo di Paulo 141
Hydro rosato di Paulo 141
Hiera semplice di Galeno 177
Hiera con agarico 177
Hiera di Rasis 177
Hiera di Galeno secondo Niccolao 178
Hiera d'Archigene secondo Aezio 178
Hiera di Logadio secondo Aezio 178
Hiera di Logadio secondo Niccolao 179
Hiera picra di Galeno secondo Mesue 179
Hidreleo di Galeno 268

I

Infusione di siero di capra di Mesue 132
Infusione di sughi di Mesue 132
Infusione di Hiera di Mes. 133
Infusione di rose di Mes. 133
Infusione di uiole 133
Infrigidante di Galeno 247
Impiastro di meliloto di Mesue 263
Impiastro diafinicon caldo di Mesue 265
Impiastro diafinicō freddo d'Alessandro secondo Mesue 266
Impiastro de baccis lauri di Mesue 266
Impiastro di tre farine attribuito ad Auicenna 266
Impiastro di cinque farine di Auicenna 266
Impiastro di formento di Democrate secondo Mesue della prima descizione 267
Impiastro di formento di Mesue della quarta descrizione 267
Impiastro di formento di Paulo 267
Impiastro de crusta panis del Montagnana 267
Impiastro di calamento magistrale 267
Impiastro d'agli della prima descrizione d'Aezio 268
Isis di Galeno 273

L

Loch di papaueri di Mes. 158
Loch di psyllio magistrale 158
Loch di farfaro semplice magistrale 159

Loch

Loch di farfaro composto magistrale 159
Loch sano, & esperto di Mesue 159
Loch di pino di Mesue 160
Loch d'Antipatro secondo Galeno 160
Loch di praßio d'Aleßādro Tralliano 160
Loch di praßio composto di Pau*lo* 161
Loch d'orobi di P*aulo* 161
Loch di sugo di scilla d'Asclepiade secondo Galeno 162
Loch di polpa di scilla di Galeno 163
Loch di scilla composto di Me*sue* 163
Loch ad Asma di Me*sue* 163
Loch di polmone di volpe di Galeno secondo Mesue 163
Loch di cartamo di Galeno secondo Me*sue* 163
Lattouaro Alchermes di Me*sue* 167
Lattouaro letitie di Galeno secondo Niccolao 168
Letificante di Rasi ad Almansore 168
Lattouaro di gemme di Me*s.* 169
Lattouaro di soldanella magistrale 174
Lattouaro de baccis lauri di Rasis 174
Lattouaro de cineribus di Au*icenna* 175
Lattouaro giustino di Niccol. 175
Lattouaro litontripton di Niccolao 175
Lattouaro di sebesten del Monta*gnana* 180
Lattouaro elescof di Me*s.* 183
Lattouaro d'Amech secondo Me*sue* 184
Lattouaro di sugo di rose di Niccolao 184
Lattouaro rosato di Me*s.* 184
Lattouaro indo maggiore di Mesue 185
Lattouaro indo minore di Mesue 185
Lattouaro di psillio di Me*s.* 185
Lattouaro solutiuo magist. 188
Liuiano secondo Galeno 233
Liuiano secondo descritto da Ga*leno* 233
Liquore esiccante per le ferite magistrale 246
Linimento magistrale da doglie fredde 346
Linimēto cordiale caldo del Guainerio 246
Linimēto cordiale freddo del Guainerio 247

M

Marasche condite 130
Miua aromatica di Me*s.* 131
Miua semplice di Mesue 131
Mel rosato solutiuo magistrale 145
Mel rosato zuccherino solutiuo magistrale 145

Mel rosato colato 146
Michleta di Niccolao 188
Mitridato d'Andromaco vecchio secondo Galeno 192
Mondificatiuo magistrale semplice 257
Mondificatiuo magistrale con sugo d'appio 257
Marziato di Paulo 264
Marziato di Niccolao 265

O

Olio rosato comune magistrale 236
Olio rosato completo di Mes. 236
Olio uiolato di Mesue 237
Olio rosato di Paulo 237
Olio rosato omphacino di Mesue 237
Olio di camomilla di Paulo 237
Olio di cotogne di Mesue 238
Olio di mastice di Mesue della seconda descrizione 238
Olio d'assenzio magistrale 238
Olio di menta magistrale 238
Olio sambucino di Mesue 238
Olio populeo di Niccolao 238
Olio di gigli semplice di Mesue 239
Olio di gigli composto di Mesue 239
Olio irino di Mesue 239
Olio irino di Niccolao 239
Olio d'Alcanna di Mes. 240
Olio nardino composto di Mesue 240
Olio sansucino d'Attuario 240
Olio sansucino di Mesue 240
Olio mucellino di Niccol. 240
Olio d'hyperico semplice magistrale 241
Olio d'hyperico maggiore maggistrale 241
Olio di capperi magistrale 241
Olio uolpino di Mesue 242
Olio di scorpioni semplice di Mesue 242
Olio di scorpioni composto di Mesue 242
Olio di castoro magistrale 242
Olio d'euforbio semplice di Mesue 243
Olio d'euforbio composto di Mesue 243
Olio di costo di Mesue 243
Olio di storace di Mesue 244
Olio di papaueri di Mesue 244
Olio di semi di papaueri di Mesue 244
Olio di semi di cederno magistrale 244
Olio di mandragora di Niccolao 244
Olio di nimphea di Mesue 244
Olio di mortine di Mesue 244
Olio rosato lombricato magistrale 245
Olio di camomilla lombricato magistrale 245
Olio balsamino magistrale 245
Olio di balsamo di Pietro d'Abano 245
Olio di mattoni di Mesue 245
Oxeleo di Galeno 268

Oeneleo

Oeneleo di Galeno 268
Oxymel semplice di Gale. 141
Oxymel semplice di Mesue 142
Oxymel composto di Mesue 142
Oxymel composto del Comentatore di Mesue 142
Oxymel scillitico semplice di Mesue 142
Oxymel scillitico composto di Mesue. 142
Oxyzacchara semplice di Niccolao 144

P

Pliris arcoticon di Niccolao 167
Panellini da bachi del Sauonarola 171
Paulino d'Aristarco secondo Galeno 194
Philonio Tharsense secondo Galeno 194
Philonio maggiore di Niccolao 194
Philonio Romano di Niccolao 194
Philonio Persico di Mes. 194
Poluere da uentosità magistrale 197
Poluere da uentosità seconda magistrale 197
Poluere da uentosità terza magistrale 197
Poluere di sena preparata magistrale 197
Poluere di Turbith magistrale 197
Poluere di Turbith d'Auicenna 197
Poluere lassatiua Magist. 198
Poluere da soppofte comune. magistrale 198
Poluere da soppofte piu acuta magistrale 198
Poluere da soppofte; & leuare il dolore 198
Poluere capitale calda magistrale 198
Poluere capitale temperata magistrale 198
Poluere da nettare i denti magistrale 199
Poluere contro à peste magistrale 200
Poluere cõtro à peste seconda magistrale 200
Poluere da rogna magistr. 200
Poluere da rogna piu potente 200
Poluere cephalica di Lucio cathagete secondo Galeno 201
Poluere cephalica di Gal. 201
Poluere di Xenocrate secondo Galeno 201
Poluere di Triphone secondo Galeno 201
Poluere costrettiua tratta da Galeno 201
Poluere emplastica di Gal. 201
Poluere emplastica seconda di Galeno 202
Poluere da incarnare, & stagnare il sangue di Gio. de Vico 202
Poluere caustica gialla da stagnare il sangue secondo Gal. 202
Poluere caustica seconda di Galeno 202

Precipitato

Precipitato di Giouanni de Vico 202
Precipitato bigio magistr. 203
Precipitato secondo magist. 203
Precipitato sempl.magist. 204
Poluere di granchi di Eschrione secondo Galeno 206
Poluere di granchi magistrale 206
Pillole becchiche pri.di Mes. 206
Pil.becchiche secõde di Mes. 206
Pil.becchiche bianche magist. 207
Pillole becchiche emplastiche di Galeno 207
Pillole becchiche con trementina di Galeno 207
Pillole comuni di Rasi 207
Pill.contro à peste magist. 207
Pillole di hiera semplice di Galeno magistrali 207
Pillole di hiera con agarico magistrali 207
Pillole di hiera con agarico di M. Antonio da Scarperia 208
Pillole da matrice attribuite ad Auicenna 208
Pillole simili alle Alephangine attribuite à Galeno 208
Pillole alephangine di Mes. 208
Pillole de tribus magistrali 209
Pil. di rhabarbaro di Mes. 209
Pillole masticine del Conciliatore 209
Pil.assaiaret d'Auicenna secondo Gentile da Juligno 210
Pillole di fumosterno d'Auicenna 210
Pillole d'agarico di Mesue 210
Pillole aggregatiue di Mesue della prima descrizione 210
Pillole sine quibus di Nicc. 211
Pillole lucis min.di Mes. 211
Pillole auree di Niccolao 211
Pil.auree turbittate di Mes. 211
Pillole chocchie di Rasis 212
Pil.di colocyntida di Gale. 212
Pil. d'Hermete cõ trocisci di coloquintida secondo Mes. 212
Pillole d'hermodattili maggiori di Mesue 212
Pillole stomatiche d'inuenzione di Mesue della prima descrizione 212
Pillole inde d'Haly secondo Mesue 213
Pillole fetide maggiori di Mesue 213
Pillole fetide min.di Mes. 213
Pillole arabiche secondo Niccolao 213
Pillole di serapino di Mes. 214
Pillole di bdellio maggiori di Mesue 214
Pillole di sarcocolla d'Haly secondo Mesue 214
Pillole d'Euforbio di Mes. 214
pillole d'opoponaco di Mes. 214
Pill. di lapis lazzoli di Mes. 215
Pillole di lapide armeno di Mesue 215
Pillole cum sex rebus di Galeno 215
Pillole cum octo rebus di Niccolao 215

Pillole d'oppio magistrali 216
Pillole di cynoglossa di Niccolao 216
Pillole d'arnoglossa magist. 216
Pillole di stirace di Mesue 216
Pillole di stirace minori di Galeno 216
Pillole di styrace maggiori di Galeno 216
Pillole Harmonie di Galeno 217
Pillole di Scribonio secondo Galeno 217
Poliarchio d'Asclepiade secondo Galeno 264
Philagriano secondo Paulo 264
Palmeo di Galeno 269
Pollo confetto 277

R

Rosata nouella di Nicco. 167
Requie magna di Nicco. 196

S

Sciroppo rosato fresco 140
Sciroppo rosato d'infusione di rose 140
Sciroppo di due radici di Mesue 143
Sciroppo acetoso di cinque radici magistrale 143
Sciroppo acetoso diarhodõ di Mesue 144
Sciroppo oxysacchera di Niccolao 144
Sciroppo d'acetosità di cederno di Mesue 144
Scirop. d'acetosità di cederno magistrale 144
Sciroppo d'acetosità di limoni magistrale 145
Scirop. di bisanti semplice di Mesue 145
Scirop. di bisanti non acetoso 145
Scirop. di bisanti acetoso 145
Sciroppo di bisanti composto con aceto 145
Sciroppo di bisanti composto senza aceto 145
Scir. rosato solutiuo magist. 145
Scirop. rosato secco magist. 146
Sciroppo violato solutiuo magistrale 146
Sciroppo di sugo di viole di Mesue 146
Sciroppo uiolato composto di Mesue 146
Sciroppo d'endiuia semplice magistrale 146
Scirop. di cicorea semplice 146
Sciroppo di fumosterno semplice 147
Sciroppo d'endiuia composto magistrale 147
Scirop. d'endiuia di Gentile 147
Sciroppo di porcellana di Mesue 147
Scir. di cicorea composto di Niccolo Fiorentino 148
Sciroppo di fumosterno maggiore di Mesue 148
Sciroppo di luppoli magistr. 149
Sciroppo mirtino semplice di Mesue 149
Sciroppo mirtino composto magistrale

strale 149
Sciroppo giuggiolino di Mesue 149
Sciroppo di logorizia di Mesue 149
Sciroppo di capeluenere semplice magistrale 150
Sciroppo di capeluenere composto del Syluio 150
Sciroppo di cortecce di cederno di Mesue 150
Scirop. di menta di Mesue 150
Scir. di assenzio di Mesue 150
Sciroppo di calamento di Mesue 151
Sciroppo di calamento con gallia di Mesue 151
Scirop. d'epittimo di Mesue 151
Scirop. di prassio di Mesue 152
Scirop. d'hysopo di Mesue 152
Sciroppo di stecade composto di Mesue 152
Sciroppo di Nimphea semplice magistrale 153
Sciroppo di papaueri semplice di Mesue 153
Sciroppo di papaueri composto di Mesue 153
Scirop. d'eupatorio di Mesue 153
Sciroppo di Polypodio cõposto magistrale 154
Sciroppo di rhabarbaro magistrale 154
Sciroppo di pomi semplice di Mesue 154
Sciroppo di pomi Sabor di Mesue 155
Sciroppo di sugo d'acetosa di Mesue 155
Scirop. di sugo di bettonica 155
Sciroppo di sugo di borrana 155
Sciroppo di bettonica magistrale 155
Sciroppo di farfaro semplice magistrale 156
Sciroppo di scordeo magist. 156
Scirop. d'artemisia magist. 156
Sotera di Paulo secondo Galeno 196
Spezie di pittima cordiale fresca magistrale 199
Spezie di pittima cordiale temperata magistrale 199
Spezie di pittima da fegato fresca magistrale 199
Spezie di pittima da fegato calda magistrale 200
Sale theriacale di Galeno 204
Sief. bianco di Mesue 229
Sief. bianco secondo di Mes. 229
Sief. di rose di Mesue 230
Sief. d'incenso di Galeno 230
Sief. d'incenso di Mesue 231
Sief. nardino magistrale 231
Sief. verde di Mesue 232
Sief. rosso di Mesue 232
Sief. nero di Galeno 232
Sief. bianco d'Alessandro secondo Mesue 232
Sief. di corno di ceruio di Gal. 233
Sief. di corno di Ceruio di Neapolita secondo Galeno 233
Sief. di piombo di Mesue 234
Senapismo primo 262

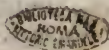
Senapismo secondo 262
Senapismo terzo 262
Senapis. in forma d'vnguẽto 263
Starna confetta 277
Stillato di pollo 277
Stillato di chiocciole 278

T

Triphera persica di Mes. 186
Triph. magna di Niccolao 195
Triph. saracenica di Mes. 195
Theriaca d'Andromaco vecchio secondo Galeno 189
Troci. di vipera secõdo Gal. 217
Trocisci di scylla di Gal. 218
Trocisci Hedicroi d'Andromaco secondo Galeno 219
Trocisci alandahal di Mes. 220
Trocisci d'agarico di Mes. 220
Trocisci d'agarico di Galeno secondo Mesue 220
Troci. diarhodon di Niccol. 220
Troc. diarhodon di Mes. 221
Trocisci di rose di Mesue 221
Trocisci di camphora di Mesue 221
Trocisci di gallia muscata di Mesue 221
Trocisci di alipta muscata di Niccolao 222
Trocisci ramich di Mes. 222
Trocisci di rhabarbaro secondo Mesue 223
Trocisci di viole solutiui di Mesue 223
Trocisci di legno aloè della prima descrizione di Mesue 223
Trocisci di croco di Nicc. 223
Trocisci d'eupatorio di Mes. 224
Trocisci d'Assenzio di Mesue 224
Trocisci d'anici di Mesue della prima descrizione 224
Trocisci epatici d'Asclepiade secondo Galeno 224
Trocisci di mandorle amare di Paulo 224
Trocisci di capperi di Mes. 225
Trocisci di myrrha di Rasis 225
Trocisci di lacca di Mes. 225
Trocisci di berberi di Mes. della seconda descrizione 225
Trocisci di spodio di Mesue con seme d'acetosa 226
Trocisci diaspermaton d'Andromaco secondo Galeno 226
Trocisci di coralli di Niccol. 226
Trocisci di terra sigillata di Mesue 227
Trocisci di carabe di Mes. 227
Trocisci diaelettro di Gal. 227
Trocisci di stella d'Auicen. 228
Trocisci alchechengi di Mes. 228
Trocisci d'Andronio secondo Andromaco descritti da Gal. 229
Trocisci di Polyda secõdo Andromaco descritti da Gal. 229
Trocisci di Musa secõdo Andromaco descritti da Gal. 229
Troci. di minio corrosiui di Gio. de Vico 229
Trysero di Galeno 230
Triafarmaco di Mesue 252
Tetrafarmaco di Galeno 252
Testuggine confetta 277

Ver-

V
Verde d'Antheo secondo Gal. 232
Verde di Zoilo secondo Gal. 232
Vnguento pettorale mag. 247
Vnguento da stomaco mag. 248
Vnguento da bachi magist. 248
Vngu. da occhi primo mag. 248
Vng. secõdo da occhi magist. 248
Vng. terzo da occhi magist. 249
Vnguento da fuoco magist. 249
Vng. secõdo da fuoco magist. 249
Vng. terzo da fuoco magist. 249
Vng. quarto da fuo. magist. 249
Vnguento d'Arthanita maggiore di Mesue 249
Vnguento rosato di Mesue 250
Vnguento violato di Mesue 250
Vng. sonnifero d'Auicenna secondo il comentator di Mes. 250
Vnguento bianco secondo Auicẽna 251
Vng. di cerussa d'Auicenna 251
Vnguento di tuzia di Gio. de Vico fatto in mortaio di piõbo 251
Vng. di tuzia di Niccolao 251
Vng. di lytargiro d'Auicen. 252
Vng. da rogna magistrale 252
Vnguento di minio senza canfora magistrale 252
Vng. di minio cãforato magi. 252
Vnguento fusco di Niccol. 253
Vnguento fusco magistr. 253
Vng. di madreselua Magist. 254
Vng. capitale del Conciliat. 254
Vng. di madresel. del Carpi 254
Vnguento di calce magist. 254
vnguento populeo di Niccol. 255
vng. d'althea di Niccolao 255
vnguẽto della Cõtessa di Guglielmo da varignana 256
vnguento sandalino di Mes. 257
vnguento uerde d'Andromaco secondo Galeno 257
vng. apostolorũ d'Auicenna 258
vng. egiziaco di Mesue 258
vng. egiziaco di Gio. de vico della seconda descrizione 258
vng. egiziaco di Guido 258
vng. di cimbalaria magist. 259
vng. d'alabastro del Faenza 259
vng. da milza magist. 259
vescicatorio primo magist. 261
vescicatorio secondo magist. 261
vescicatorio terzo magist. 261
vescicatorio quarto magist. 262
Z
Zucchero rosato magist. 127
Zucchero rosato in morsellet. 127
Zucchero violato magist. 128
Zucchero violato in morsellet. 128

IL FINE.

Pilloleingenerale 118

Q

Qualità del buono speziale 2
Qualità della bottega dello speziale 2

R

Radici 9
Radici che tẽgono alquãto di humidità come si pestino 88
Radici fresche come si pestino 89
& come si purghino 76
Radici secche come si purghin. 76
& se ne caui il sugo 92
Radici come s'inhumidischino 78
& come s'infondino 79
& come si confettino 110
& quando sien cotte 83
Radici sottili, & odorate quando s'habbino à mettere à cuocere coll'altre radici 83
Radici d'ebbio, di ghiaggiuolo, di cocomero asinino come se ne caui il sugo 92
Radici di Tapsia, e di Peucedano, come si secchino, e se ne caui il sugo 93
Rõdine in che modo s'abbruci 85
Rame in che modo s'arda 86
& come si poluerizzi 90
Ragie in che modo s'ardino 87
& come si purghino 75
& si lauino 91
Rhabarbaro come si pesti 88
& come s'infondi 80
& come s'abbronzi 84
Rose come si purghino 76
& come s'infondino 79
Robbi in generale. 114

S

Scorze 10
Scorze di alcuni frutti come si cõdischino 110
Scorze forestiere odorate in qual maniera si inhumidischino 78
Semi 11
Semi, che hanno del viscoso, & vntuoso, come si pestino 88
Seme di nauone come si pesti 88
Seme di popone in che modo si purghi. 76
Sãgue di becco come si prepari 97
Seme di cocomero come si pur. 76
Semi come s'infondino 79
Sughi 12
Sughi che non si possono poluerizzare, come si lauino 91
Sughi, che riserbano dell'humido, e del viscoso, come si pestino 88
Sugo di logorizza come si pesti 88
Sugo d'hypocistide in che modo si pesti. 88
Sugo di cocomero asinino, come si pesti 88
Seccare 75
Struggere 81
Stemperare 80
Scaldare 82
Spegnere 87
Soppestare 89
Stacciare 90
Spremere 95
Stumiare 96

Stillare l'acque per istufa humida 101.105
& per istufa secca 108
Seta in che modo s'abbruci 85
Spinosi ī che modo s'abbrucino 85
& come s'insalino 77
Scriccioli come s'abbrucino 85
& come s'insalino 77
Sale come si abbruci 86
Senapa in che modo si pesti 89
& come se ne caui l'olio 100
Susine in che modo si purghino 76
Sugne, come si purghino 76
Serapino in che modo s'infondi 79
Scaglia di rame come si dissol. 80
Squilla come si cuoca 84
e come se ne tragga il sugo 94
Scamonea come si cuoca 84
Sciroppi in generale 114
Steffi in generale 119
Storace come s'arda 87
Serpillo come si pesti 88
Sarcocolla in che modo si pesti 88
& s'inhumidisca 78

T

Terre 7
Tenere le medicine al sole 82
& sotto al letame 82
& sotto le vinaccie 82
& sotto la sansa 82
& sotto la rena 82
& sotto la terra 82
Trarre i sughi 92
Trarre le mucellaggini 94
Trarre gli olij 98
Tlaspi come si pesti 89
Tamarindi come si passino per istaccio 90
de Titimali in che modo si tragga il sugo 93
del Tartaro come se ne caui l'olio 100
delle Tuorla d'huoua, come se ne caui l'olio 100
Trocisci in generale 119
Turbitti come si lauino 92

V

Vetriuolo come si dissolua 80
& come s'arda 86
& come si coli 96
& come se ne caui l'olio 99
Unghie in che modo s'ardino 86
Vetro come s'abbruci 87
Viole mãmole come si purgh. 76
& come s'infondino 79
Viole gialle come si purghino 76
& come s'infondino 79
Valeriana come si pesti 88
Vipera come s'insali 77
Verderame ī che modo si dissol. 80
Vnguenti in generale 121

Z

Zucchero candi come si faccia 82
Zucca come se ne tragga'l sug. 94
& come s'arda 85
del Zolfo come se ne caui l'olio 99

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNI-VERSITA DE' MEDICI ET SPEZIALI

Della Citta di Firenze,

Parte prima,

PROEMIO.

I COME tutte l'arti non possono conseguire il fine, se gli strumenti loro non sono presti, & bene ordinati, così la Medicina non può conseruare, ò indurre la sanità doue si richiede, se gli strumenti suoi non sono apparecchiati tali, quali al suo fine si conuengono. E perche i medicamenti sono maneggiati dallo Speziale, è necessario trattare in questo Libro, quali debbino essere i medicamenti semplici, e quali i composti, che sono più in vso nella nostra Città: e quale ancora debba essere lo Speziale, che prouede, e compone i medicamenti, che sono di bisogno al Medico. Perche tutto quello, che intorno àquesto si dirà, sarà solo per instruzione, e documento de gli Speziali; accioche e' possino eleggere, comporre, e conseruare i medicamenti, che sono in vso: e mancando essere corretti dal magistrato della nostra Vniuersità, a honore di DIO, e de' nostri Serenissimi Signori, & à commune vtilità.

DELLO SPEZIALE.

Il Buono Speziale debbe essere d'ingegno, e di corpo destro, di buoni costumi, non auaro, diligente, fedele, esercitato da giouane nella cognizione delle medicine sempli ci, e delle composte; hauer cercato tutti i luoghi atti a pro durre l'herbe, e l'altre medicine, che nascono nel nostro paese; saper tanto della lingua Latina, che egli possa leggere Dioscoride, Galeno, Plinio, Serapione, Mesuè, Auicẽna, e gl'altri, che parlano della materia dello Speziale; ò vero non ne sapendo, debbe essere instruito da vno intelligẽ te maestro, & esercitarsi in leggere i moderni, i quali hanno tradotto, ò scritto di tal materia in lingua volgare.

DELLA BOTTEGA *Dello Speziale.*

La Bottega dello Speziale debbe essere posta in luogo, doue non possino venti, ò sole, che non habbi vicini fummi, ò mali odori: debbe hauere piu stanze e sotto, e sopra terra, acciò che egli possa comodamente preparare, e conseruare ogni sorte di medicina: & oltracciò hauere ò horto, ò terrazzo, doue dia il sole, à cagione che possa seccare, & imbiancare alcune medicine, & appresso tutte quelle; che si debbono, (secondo'l volere de gli Scrittori) compor re al sole.

DELLE MANIERE DE' *Medicamenti semplici.*

I Medicamẽti, che si maneggiano dallo Speziale, ò eglino son semplici al senso, & all'apparẽza, ò si chiamano sem plici rispetto alle medicine composte. I medicamenti sem plici al senso sono l'acque, e le terre: l'acque sono ò naturali, ò artificiali: le naturali sono la piouana, che subito cade dal cielo: e quella, che si raccoglie, e si conserua nelle citerne: ò quelle de fonti, ò de pozzi, ò de fiumi, ò di mare, ò di bagni

bagni partecipi di minerali. L'acque artificiali ſono tutte le ſtillate in qualunche modo ſi ſtillino.

Le terre ſono, ò quella, che comunemente ſi chiama terra, e la rena de fiumi, e del mare, ò vero certe altre terre ſegnalate, come la Lennia, l'Armena, la Samia, e ſimili. Quei medicamenti, che ſi chiamano ſemplici riſpetto à' miſti, e compoſti, ò e' ſono animali, ò piante, ò coſe, che ſi traggono di ſotto terra, e dell'acque.

Gli animali, altri ſi chiamano terreſtri, come il ceruio, il lupo, il lione, il cane, e la volpe; perche habitano la terra: altri aerei come i colõbi, le paſſere, e le rõdini; perche volãdo ſtãno buona parte del tempo in aria: altri aquatici come lo ſcorpione, & il drago marino, e gli altri peſci, che viuono, e dimorano nell'acqua: & altri (perche viuono indifferẽtemẽte in acqua, et in terra) ſono detti da Greci amphibij, e da latini ancipiti, & ambigui; come il caſtoro, la lontra, il vecchio marino, e il cocodrillo. Di queſta maniera ancora ſono l'oche, l'anitre, i mergi, i cigni, e ſimili, i quali ſtãno non ſolamẽte in acqua, & in terra, ma in aria (volãdo) come ſi vede. Lo ſtruzzolo pare, che voglia eſſere terreſtre, & aereo.

De gli animali ſi piglia ò il tutto, ò le parti, ò gli eſcrementi. E delle parti, ò le propie, ò le impropie. E de gli eſcrementi, ò i comuni con gli altri animali, ò i propij. Il tutto ſi piglia come i lombrichi, gli ſcorpioni, lo ſpinoſo, e la rõdine. Le parti propie ſono, come il ceruello, il fegato, i teſticoli, gl'inteſtini, l'oſſa, & la carne. Le manco propie ſono le corna, i peli e l'vnghie. Le parti impropie ſono il graſſo, la ſugna, il ſangue, e il latte. Gli eſcrementi comuni à gli altri animali ſono l'orina, lo ſterco, e'l ſudore. I propij come il zibetto, e'l muſco.

Le piante ſono ò arbori, ò herbe, ò frutici, ò ſterpi. Gli arbori ſon quegli, che da vn pedale ſolo mettono molti rami alti da terra, e durano aſſai tempo; come l'alloro, l'vliuo, e la quercia. L'herbe ſono quelle, che prima mandano fuori le foglie, che'l gambo, e mettono i gambi all'hora, che le vogliono fare il ſeme; e fatto il ſeme per lo piu ſi ſeccano, come il grano, e la lattuga.

I frutici ò sterpi, che sono in mezzo fra gli arbori, e l'herbe, mettono dalle radici più rampolli non molto alti, e durano assai tempo; come il lentisco, il terebinto, la saluia, e il ramerino. Delle piante, che sono in vso, ò si piglia il tutto, ò le loro parti, ò cose, che stillano da esse, ò che sopra esse si generano, ò che da loro per arte si traggono. Le parti sono la radice, il gambo, i rami, la foglia, il fiore, il frutto, il seme, la scorza, o buccia, il legno, e il midollo. La radice è quella, che nascosta sotterra tira à modo di bocca il nutrimento. Il gambo, ò pedale è quello, che posto sopra terra fra la radice e i rami, porta il nutrimento dalla radice al resto della pianta; i rami escono dal pedale, e si spargono in più, e più parti. La foglia è quella, che è col picciuolo attaccata al ramo, e difende i frutti dall'ingiurie esterne. Il fiore è quello, di che ne nasce il frutto. Il frutto contiene dentro di se il seme. La pianta ha di fuori vna coperta atta à spiccarsi chiamata scorza, e buccia; & vna parte dura atta à essere diuisa, e fessa, addomandata legno; & vn'altra più tenera posta nel mezzo, che si chiama midollo. Le cose, che distillano dalle piante sono come liquori, lagrime, gomme, e ragie, come il balsamo Orientale, la trementina, la gomma di lentisco, e di ginepro, & altre. Quelle, che si generano sopra le piante, sono vischi, muschi, funghi, e simili. Quelle, che per arte si traggono sono come il vino, l'olio, la pece, il sugo del lentisco, della logorizia, & altri simili. I medicamenti, che si cauano di sotto terra, sono ò metalli, come l'oro, l'argento, il rame, e il ferro, & altri: ò cose cauate dalle vene de' metalli, come il mysi, il calciti, il sori, lo allume, il vetriuolo, il sale, & il zolfo; de' quali alcuni ancora si fanno per arte, come l'allume di rocca, il vetriuolo vsuale, il zolfo, il salnitro, e il sale, de' quali si dirà à i suoi luoghi; ò vero si fanno nelle fornaci nel fondere i metalli, nel partirgli, e battergli, come è la cadmia, la ponfolige, lo spodio, il fiore del rame, le squame, e le schiume: ò veramente sono pietre, come fra le più preziose chiamate gioie, è il granato, il rubino, et lo smeraldo: e fra le meno fini, è il lazzoli, e l'hematita.

Quegli,

Quegli, che si cauano dall'acque sono, come il lapis spõgie, il corallo, la corallina, il bitume giudaico, l'ambra gialla, & l'odorifera, il sale, e le spugne.

DEL PROVEDERE, ELEGGERE, ET *Conseruare le medicine semplici, e prima dell'acque.*

L'ACQVA buona debbe essere limpida, pura, e netta da ogni altra cosa; mancare di tutte le qualità come odore, sapore, e colore; essere suaue al gusto, e che beuuta non dimori nello stomaco, ne l'aggraui: debbe tosto riscaldarsi, e raffreddarsi, e la state essere fresca, e l'inuerno tiepida, & che in quella si cuochino la carne, e i legumi ageuolmente. Queste condizioni si trouano nell'acque piouane, e nelle fonti ottime: dell'acque piouane sono migliori quelle, che piouono quando il cielo è tranquillo, e senza vento: seconde à queste sono quelle, che piouono con tuoni: e d'amendue il tempo migliore è la fine della state; e il principio dell'autunno. L'acque che piouono con tempesta, e quelle, che sono di neui, e ghiacci liquefatti sono pessime, & al tutto da fuggire. Quelle delle fonti, che escono della terra pura, e de' colli volti à Leuante, sono migliori di quelle, ch'escono da' sassi, e che sono volte à tramõtana, e nascono ne' piani. L'acque de' pozzi sono nel terzo luogo, & in alcuni luoghi come in Firenze, doue i pozzi arriuano al letto d'Arno sono comportabili, e non offendono, come l'acque cattiue. L'acque de' fiumi appresso à Hippocrate erano tutte biasimeuoli; eccetto quella del Nilo. Ma à tempi nostri sono tenute buone l'acque di molti fiumi di Spagna; & à Roma quella del Teuere, poco tempo fa, era similmente tenuta buona, doue hoggi non auuiene così, per attribuirsele, che ella causi la gran quantità di renella, e di pietre, che à Roma si vede, ancora che di questo se ne possa assegnare altre cagioni.

Quelle de' laghi, e de' paludi sono inutili, e da fuggire. Quelle, che sono condotte per acquidotti non mancano di

ſoſpetto, maſſimamente ſe gli acquidotti, ſono di piombo, ò nuoui. L'acqua del mare s'intende quella, che è tolta da alto mare, e tranquillo, non da ſtagni, freſca, e non corrotta; & ne' luoghi lontani dal mare ſi può fare artifiziale. L'acque de' bagni, che ſpontaneamente ſono prodotte dalla Natura partecipi di miniere, e che ſono in vſo della Medicina con feliciſſimo ſucceſſo, ſono in varij luoghi, e di diuerſe miniere partecipi; come appreſſo di noi i bagni della Porretta, di Monte Catini, e' bagni ad Acqua, e' bagni di San Filippo, di Sãta Maria, della Villa, e molti altri. Le quali acque ſi debbono vſare ò nel luogo propio, e ne' tempi, e modi che da gli Scrittori ſono ordinati: ò veramente le ſi debbono traſportare da' luoghi propij in altri, qualunche ſi ſieno per perſone fedeli in buoni vaſi di vetro, o di abeto, i quali ſieno mantenuti per il viaggio pieni, perche venendo ſcemi l'acque ſi dirompono, & eſalano; e debbonſi torre ne' tempi conuenienti, e conſeruarle in vaſi di terra inuetriata, poſti in ſtanze freſche.

Debbonſi vſare le acque piouane (ſe coſi ſi può) nel tẽpo migliore; e tutte le medicine, che ſono ordinate, & ſi debbono fare con acqua piouana, ſi debbono comporre nel tempo, che s'è detto di ſopra, & occorrendo che ſi doueſſe comporre alcuna medicina in altri tempi, conſeruiſi di quella piouuta nel buon tempo, ò vero tolgaſi quella, che pioue allhora ſenza tempeſta; e quando fuſſe tempo aſciutto, e ſenza pioggia, tolgaſi di quella delle ciſterne ben tenute, che cõſeruino l'acqua pura, e ſenza alcuna qualità eſtranea. E quãdo gli è meſtiero vſare l'acqua, e non è ordinato, che ella ſia ò piouana, ò di mare, ò di bagni, s'intende, che ſi pigli l'acqua di fonti buone, e doue non ſia commodità di fonti buone, ma vi ſieno pozzi di acque buone, ſi concede l'vſo di dette acque de' pozzi, ò di fiumi lodati, ò finalmẽte di quelle acque, che l'eſperienza harà dimoſtro eſſere lodeuoli.

DELLE ACQVE STILLATE.

LE ACQVE ſtillate ſono quelle, che ſi cauano per limbicco,

bicco, ò altro ſtrumento, di diuerſe ſorti di medicamenti, come delle piante, e di tutte le loro parti, de gli animali, e delle loro parti, e de' minerali. Del modo di diſtillare ſi parlerà à i ſuoi luoghi. Conſeruonſi in vaſi di vetro, ò di terra ben cotti, inuetriati, e turati beniſſimo. Eleggonſi quelle, che ſono cauate da animali, piante, e minerali, che habbino tutte quelle buone condizioni, che da noi parte ſono ſtate dette, e parte ſi diranno.

DELLA TERRA.

La terra pura, e la rena del mare, e de' fiumi rade volte vengono in vſo della medicina, ſaluo che per ſotterraruì dentro alcuni medicamenti per putrefargli, ò conſeruargli. Le terre ſegnalate, che vengono in vſo della medicina, ſono foreſtiere; e non ſi può ageuolmente parlare di loro in generale, ma deſidera ciaſcuna particolare conſiderazione; per il che di poi ſi dirà di molte quello, che farà meſtiero, inſieme con di molti altri medicamenti ſemplici, che ricercano per la nobiltà, e difficultà loro, che ne ſia trattato in particolare.

DELLE MEDICINE CHE SI *Cauano da gli animali.*

Gli animali, che vengono in vſo della medicina, e le loro parti ſono, ò foreſtieri, ò noſtrali: de' foreſtieri, e delle loro parti ſe ne dirà in particolare: de gli animali del noſtro paeſe ſi eleggono quegli, che non ſono molto giouani, ne molto vecchi, nel tempo, nel quale ſono meglio nutriti, e graſſi. Si conſeruano gli animali, e le loro parti, per eſſere molto corrottibili, ò ſalandogli, ò ſeccandogli al ſole, ò al fuoco, ò in altro modo, come di ſotto ſi dirà, riponendogli in vaſi di terra vetriati, e ben turati, ò in veſciche di animali, in luoghi freſchi, & aſciutti, nõ ſottopoſti alla mutazione dell'aria: & alcuna volta ſi toglie, per meglio conſeruargli, dell'aſſenzio; come nel conſeruare i polmoni, e i

fegati. Durano gli animali, e le loro parti così preparati in loro vigore vn'anno, e di poi mutano qualità, e non di meno sono vtili nella medicina, secondo diuersi rispetti.

DELLE PIANTE NOSTRALI.

Delle piante, che nascono nel nostro paese, e ne' monti, e ne' colli, e ne' piani, si debbono corre quelle, che sono ne' monti altissimi, e ne' luoghi esposti al sole, e à venti; eccetto alcune però, le quali sono più valorose, & piu odorate ne' colli, che ne' monti, come la querciuola, e l'herba iua. Di quelle, che nascono solo ne' piani, si hanno sempre à scerre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e discosto da' laghi, e da' fiumi, eccetto quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la ninfea, il tribolo aquatico, e la lenticchia palustre. E'l tempo di corle è quando le sono fiorite, e che di già cominciano ad allegare il frutto, e che non sieno state vicine pioggie per alquanti giorni, e nell'hora del giorno, che le non sieno molli dalla rugiada, ne secche dal sole oltre à modo. Debbonsi eleggere quelle, che nella spezie loro sieno bene nutrite, e vigorose, fuggendo quelle, che sono troppo grandi, e troppo piccole, e stétate. Debbonsi pigliare le cime colle foglie, e fiori, che sono in esse. Seccansi all'ombra in stanza volta à mezzo giorno, senz'humido, senza poluere, e fummo. Conseruansi in casse, ò armari, ò vasi di vetro, ò inuetriati, doue non possino esser'offese dalle predette cose. Durano in loro perfezzione vn'anno, e debbonsi in ciascun'anno rinnouare, eccetto quando le fussino state colte in vn'anno asciutto, e senza pioggia, e ne seguitasse vn'altro molto piouoso, perche meglio sarebbe adoperare quelle dell'anno dinanzi asciutto, che quelle dell'anno allhora presente, e piouoso.

DELLE PIANTE FORESTIERE.

Delle piante forestiere, quelle, che appresso gli antichi erano in pregio, prodotte in certi luoghi particolari,

lari, ne' quali hoggi non si può praticare, e trarne dette piã te, si debbe con ogni diligẽza cercare se sono ne' nostri paesi, e se s'appressano in bontà alle predette co i segni scritti da Dioscoride, ò da altri autori antichi, e moderni, in monti e luoghi simili à quegli, ne' quali erano lodate dette piante, della qual sorte ne sono in Italia assai, & in particolare in Toscana, in Liguria, e nel regno di Napoli, ne' quali nascono l'herbe così nobili, come quelle di Candia, ò d'altri luoghi lodati, e massimamente quando la primauera, e la state non sono molto piouose, eleggendo il tempo, e il modo di prouederle, e conseruarle, che di sopra s'è detto.

DELLE PIANTE FORESTIERE,
Che non nascono ne i nostri paesi.

QVELLE piante, che non nascono ne i nostri paesi, e che bisogna à ogni modo hauerle di fuori, si conoscono per i detti de gli Scrittori, e per praticarle, & oltre accio ꝑ certi segni generali, i quali ci possono dimostrare ageuolmente, se le sono state colte ne' luoghi, tempi, e modi conuenienti, e conseruate senza che elle habbino patito per il tempo, ò luogo, ò viaggio incommodo alcuno; e tutto si cõprende per la sostanza, sapore, odore, e colore di dette, e di più se si veggono le foglie, e fiori appiccati à i gambi loro.

DELLE RADICI.

LE RADICI si debbono corre dalle piante, e ne luoghi idonei, e dalle migliori, che habbino tutte le perfezzioni loro, come è detto.

Il tempo del corle per lo più è, quando l'hanno perduto il loro frutto, e che le foglie cominciano à cascare, innanzi che venghino le pioggie, le quali le fanno molto deboli, e le riempiono di nuouo humore non digesto. Seccansi parte intere, come quelle, che sono piccole: come la valoriana, l'asaro, le barbe del brusco, de gli sparagi, e simili: parte tagliate in pezzi; parte leuata l'anima di dentro, e serbate

le ſcorze infilate in vno ſpago diſcoſto l'una dall'altra tanto, che le non ſi tocchino, & appiccate in vna ſtanza, che habbia le condizioni ſopradette, infino à tanto, che le ſieno ben ſecche; come le barbe della genziana, della brionia della carlina, della centaurea maggiore, e ſimili. Conſeruanſi nel modo medeſimo, che le piante, e l'herbe ſopradette. Durano le piccole vn'anno; le grandi ſino in due. Debbonſi mutare in tra detto tempo, eleggendo vn'anno ſecco; & venendo vn molto molle; (e maſſime nel tempo di corre dette radici) meglio è vſare quelle di prima, ſe le ſono ſtate conſeruate nel modo, che habbiamo detto. Le radici foreſtiere ſi conoſcono per i ſegni propij, così la loro perfezione, ſe l'hanno la ſoſtanza, il ſapore, l'odore, e il colore conuenienti; e ſe le ſono piene, ſenza tarli, e ſenza grinze il più che ſia poſſibile.

DELLE SCORZE.

LE SCORZE, che s'vſano nella Medicina ſono parte di radici, parte di gambi, parte di rami, e parte di frutti, le quali ſi debbono pigliare ne' luoghi, tempi, e modi idonei, come di ſopra. Quelle, che vengono di fuori, ſi conoſcono, come è detto, & in particolare ſi dirà di quelle, che ſarà meſtiero.

DE' LEGNI.

I LEGNI, che s'vſano nella medicina, la maggior parte ſono foreſtieri. I noſtrali ſi debbono prendere, quando l'arbore è in ſua perfezzione.

De' foreſtieri ſi dirà in particolare.

DE' FIORI.

I FIORI vſuali naſcono in gran parte ne' noſtri paeſi, e ſi colgono hora in boccia, e hora aperti, ſecondo il biſogno delle qualità loro. Gli aperti ſi colgono innanzi che comincino appaſſire, ne' luoghi, ne' quali le piãte ſono più eccellenti.

eccellenti,Seccansi all'ombra, e conseruansi nel medesimo modo dell'herbe; e per mantenergli il lor colore, si conser uano in vasi di vetro,che non sentino l'aria;come le viuuo le mammole,i fiori di borrana, di buglossa, di melagrano, le rose, e simili. Durano in loro perfezzione vn'anno, e si debbono rinnouare, come dell'herbe è detto. Quegli,che vengono di fuori, si conoscono per l'odore, sapore, e colo re propio, e se son conseruati interi senza essere minuzzati, ò altramente guasti.

DE' FRVTTI.

I FRVTTI nostrali si debbono corre in quei luoghi, doue le piante loro sieno in perfezzione;& il tempo di cor gli è quando e' sono maturi,auanti che comincino à diuen tare mezzi. Debbonsi eleggere quegli, che sono piu pieni, e vigorosi. Seccansi al sole,e nel forno,secondo che gli han no piu,ò meno humidità. Conseruansi in armarij, casse, ò luoghi doue non sia humido, ò fummo,ò poluere; e si rinnuouano ogni anno. I frutti forestieri si conoscono per i segni loro propij, e la perfezzione loro si conosce per i segni detti da gli Scrittori, cioè per la sostanza, sapore, odore, e colore; e debbonsi scerre quegli, che sono piu pieni, senza grinze, ò tarli.

DE' SEMI.

I SEMI nostrali si colgono ne' luoghi,doue le loro piã te sono eccellenti, e di quella sorta, che dell'herbe è detto; quando sono maturi,innãzi che comincino à cadere.Eleggonsi i piu pieni,senza grinze, i quali conseruano l'odore, e il sapore della sua spezie perfettamente. Seccansi come l'herbe; e si conseruano in vasi di vetro,ò di terra inuetriata,in luogo sicuro dal fummo, dall'humido, e dalla poluere. Alcuni, che erano lodati di certi luoghi particolari(come dell'herbe interueniua), si debbono corre in luoghi simili quanto si puo à quegli, ne i quali appresso gli antichi

tali ſemi erano in pregio. Durano i noſtrali un'anno, ò due. Di quegli, che vengono di fuori, e di paeſi lontani, biſogna conſiderare i ſegni detti da gli autori, & eſercitarſi nel conoſcergli, & in oltre ſapere la ſoſtanza, ſapore, odore, e colore loro, e ſcerre quegli, che ſono piu pieni, e ſenza grinze, ò tarli, e che rompendoſi non faccino poluere.

DE' LIQVORI, LAGRIME, *& Gomme.*

I LIQVORI, le lagrime, e le gõme, le quali ſi vſano p la Medicina, ſono la maggior parte foreſtiere. Quelle, che ſono nel noſtro paeſe, ſi traggono dalle piante, quando le ſono perfette, e quando le danno ſegno del tempo di produr re dette coſe. Quelle, che vengono di fuori, ſi conoſcono per i ſegni come di ſopra; e la perfezzione per certi altri; de quali ſi dirà in particolare, quãdo tratteremo di eſſi.

DE' SVGHI.

I SVGHI ſi cauano dalle piante, quando le foglie, e le vermene ſono ancora tenere, peſtãdole in mortaio, e ſpremendo il ſugo colle mani, ò collo ſtrettoio. Vſanſi i ſughi ſubito che ſono fatti; & anco ſi conſeruano ò liquidi, ò ſecchi, ò meſcolati col zucchero; come i ſiroppi. Quegli, che ſi conſeruano humidi, ſi debbono purgare dalle parti più groſſe, ò con fuoco, ò tenendogli al ſole, e mettendoui poi ſopra nel uaſo, che habbi la bocca ſtretta, due dita d'olio d'vliue. Quegli, che ſi ſerbano ſecchi, ſi ſeccano al ſole, ò al fuoco tanto, che ſieno bene aſciutti, e ſi conſeruano in vaſo di terra inuetriato, ò in ſcatola.

Gli humidi ſi mutano ogni anno. I ſecchi, e noſtrali, ò ogni anno, ò al più ogni due.

I foreſtieri ſi conoſcono in generale dalla ſoſtanza, odore, ſapore, e colore conueniente, e che non ſieno intarlati in modo alcuno, ò altrimenti guaſti.

DE'

DE METALLI, E COSE,
che nascono nell'acque.

QVESTE MANIERE di medicine sono per la maggior parte forestiere, e però si dirà quanto appartiene à ciascuna di quelle, che sono in vso, insieme con molte altre, che vengono di fuori, ò hanno difficultà nel conoscersi, trattandone probabilmente, quanto comporta questa materia oscura, e difficile per molte cagioni, ponendo per ordine dell'alfabeto la descrizione secondo gli Scrittori antichi, & i segni con i quali si comprende la loro bontà, e fraude, se alcuna ne fusse stata vsata in esse; cominciandoci dall'Acacia.

DELL'ACACIA.

L'ACACIA (secõdo Dioscoride) è vn'arbuscello d'Egitto, spinoso, di rami folto, il quale non cresce in alto, e fa i fiori bianchi, e il seme come il lupino riserrato in baccelli, dal quale si spreme il sugo, e si secca all'õbra. Il sugo, che si caua da semi maturi, è nero, e quello, che si trae da gli acerbi, rosseggia. Lodasi quello, che rosseggia alquanto. Cauasi etiandio il sugo dalle frondi, e da i semi insieme, il quale è inferiore al sopra detto. Da questa pianta nasce vna gomma, la quale si crede per alcuni, che ella sia la gomma Arabica. Il sugo dell'Acacia insino à hora (che noi sappiamo) non è stato portato in Italia; è ben vero, che hoggi se ne vede à Venezia vno, il qual dicono portarsi di Soria, molto simile alla descrizione di Dioscoride: il quale potendosi hauere, si debbe vsare; e non si potendo hauere tolgasi il succidaneo. Della seconda Acacia, che nasce in Cappadocia, non faremo menzione, per non se ne trouare, e per essere inferiore à quella d'Egitto.

DELL'ACORO.

L'ACORO (secondo Dioscoride) produce le foglie

come quelle dell'Iride, ma più ſtrette; & ancora le radici aſſai ſimili, non profonde, ma ſparſe fra le due terre, intri gate, e torte, bianchicce, di ſapore acuto, e di odore non ingrato, e (ſecondo Galeno) alquanto amare. La miglio re è quella, che è più denſa, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. Queſti ſegni quaſi conuengono alla galanga groſſa, e al calamo aromatico delle Spezierie; e poſſonſi vſare in cambio dell'Acoro, come ne' ſuccidanei ſi dirà.

DELL'ALLVME.

Gli allvmi naturali ſono più, cioè, l'allume ſciſſile, il rotondo, lo ſtrongyle, l'aſtragalote, il liquido, il placite, e il plinthite: ma nell'uſo della Medicina ſono ſolamente tre, lo ſciſſile, il rotondo, e il liquido: i quali ſi trouano in Italia, come à Pozzuolo, e nel Volterrano. Lo ſciſ ſile ottimo è il freſco, che è bianchiſſimo, puro, e molto aſtringente; il quale ſi diuide in fila ſottili, e diritte à modo di capegli canuti. Adulteraſi con la pietra Amianto detta volgarmente allume di piuma, ò fiore di pietra; conoſceſi al guſto, che ella non è aſtringente come l'allume. Dell'allume rotondo è in pregio quello, che è così naturalmente, e non fatto con le mani rotondo, e che è raro, ſpugnoſo, & ha in ſe alcune gocciole come ſonagli; è bian chiſſimo, aſtringente gagliardamente, & ha in ſe vn certo che di giallo, e d'untuoſo; & in oltre non è pietroſo, & è facile à tritarſi. Del liquido è da preporre quello, che è molto traſparente, lattato, ſenza aſprezza, vguale, per tutto ſugoſo, non pietroſo, e con un poco di non ſo che di calore. I fattizi ancora ſono molti, cioè, lo ſcagliuolo fatto della pietra ſpeculare; che è più toſto geſſo, che allume: l'allume di feccia, che ſi fa della feccia del vino ſecca al ſole ne dì canicolari; di poi cotta nella fornace tanto, che ella diuenti bianca: l'allume catino, che ſi fa dell'herba Cali fattane cenere. Fattizzio è ancora l'allume di rocca, che ſi fa di certa terra, e pietra, che hanno in ſe virtù d'allume in

più

più luoghi con molte preparazioni; e ancora ſi fa cocendo certe acque alluminoſe in caldaie di piombo fino à certa miſura. Dell'allume di rocca peſto inſieme con zucchero, e chiara d'huouo, e acqua roſa ſi fa l'allume zuccherino. Quando nelle compoſizioni de gli antichi ſi troua ſcritto allume ſolamente, ſi deue torre l'allume ſciſſile, per eſſere di tutti il migliore, e di parti più ſottili ſecondo Galeno. Nelle ricette de' moderni, quando ſi troua ſcritto allume ſolamente, ſi può torre l'allume di rocca, ò lo ſciſſile.

DELL' ALOE.

L'ALOÈ è il ſugo di vna pianta così detta, la quale è in Italia per tutto, benche non atta ad hauerne il ſugo, come di quelle d'Egitto, e dell'Indie; luoghi molto più caldi de' noſtri. Il ſugo è di tre ſorte, vno chiamato Zocotorino il piu ſplendente de gli altri, & al quale conuengono tutti i ſegni dati da Dioſcoride all'ottimo Aloè; per eſſer graſſo, puro, di colore roſſeggiante, facile à ſtritolarſi, & à liquefarſi, e per eſſere appreſo in modo di fegato, e molto amaro. Il ſecondo è quello, che è chiamato volgarmente epatico; il quale non è così ſplendente come il Zocotorino, ne è molto diſcoſto dalle doti, e ſegni datigli da Dioſcoride. Il terzo è il cauallino, il quale è arenoſo, nero; e così detto, per eſſere la feccia dell'altro; e ſi vſa nelle medicine de' cauagli. La differēza di queſte tre ſorte può eſſere, perche il Zocotorino ſi caui dalla pianta intaccata, come ſi cauano per queſto modo molti altri ſughi; ò vero ſia per conto dell'Iſola detta Zocotora, che lo produce più eccellente, che gli altri luoghi. Lo epatico può eſſere tale, ò dal paeſe doue ſi faccia, ò vero che ſia cauato da tutta la foglia peſta, come ſi cauano de gli altri ſughi.

Il cauallino è fatto, ò dalle parti più groſſe, e fecccioſe dell'epatico, ò vero fatto in luoghi, che lo producano inferiore à quegli di ſopra.

DELL' AMBRA GIALLA.

L'AMBRA GIALLA, chiamata da' Latini ſuccino, da' Greci elettro, e da gli Arabi carabe, ſi peſca al lito dell'Oceano Settentrionale da Danzica, e Monteregio, e quaſi per tutto il lito di Pruſſia. E ſecondo alcuni è graſſo, ò bitume, che ſtillando dal mare nelle riue vicine, ſi condenſa in quel modo, che noi veggiamo. E ſecondo altri è vn liquore, che deſtilla da certi arbori, pure in quelle parti Settentrionali ne' giorni più caldi dell'anno; il quale ſi condenſa, e doppo vn certo tempo è ributtato alla riua del mare, doue ſi raccoglie; e ſi peſca da' paeſani per entrata del principe di quella prouincia. La qual'ambra è di due ſorte, cioè vna gialla, & vna bianca. La migliore è quella, che nel bianco gialleggia; per eſſere più leggiera, più traſparente, e più odorifera. Prouaſi ſtropicciandola con vn panno, perche ſe ella è buona, tira à ſe ſubito le paglie, e gli altri feſtuchi leggieri; & ardendola ſe ella è buona, rende odore grato.

DELL' AMBRA NERA.

L'AMBRA NERA ſi caua di ſotto terra à Grenoboli di Francia; la quale è di natura di bitume, come la terra ambelite, farmacite, e ſimili.

DELL' AMBRA ODORIFERA.

L'AMBRA odorifera, la quale ſi porta di Arabia felice, e dell'Indie Orientali, è (ſecondo alcuni) ſeme, ò altro eſcremento d'vna ſorte di peſce del mare Oceano, detto Balena; e ſecondo altri, è come vn fungo, ò vn bitume, che riſuda del fondo del mare; la quale mangiata da quei peſci gli ammazza, e ſe ne troua nel ventre loro. Tienſi per la migliore quella, che è appreſſo alle reni, che quella, che è nel ventre. Altri tengono, che la migliore ſia

quella,

quella, che non è stata mangiata da' pesci, benche se ne tro ui dell'eccellente in essi. Ma sia quale essere si voglia, la migliore è quella, che è più odorata; e che di dentro nel verde gialleggia; & è puntata à guisa di tartufi. Quella, che biancheggia, è inferiore. Fassene dell'artifiziale con musco, zibetto, legno aloè, storace, e ladano; ma si conosce all'odore, che ella rende di dette cose, & al colore; il quale suole essere nero: & ancora tenuta nell'acqua si rammoruida più presto, che non fa la naturale.

DELL'AMMI.

L'AMMI HOGGI da alcuni si mostra con foglie assai più minute del finocchio, con fusti sottili, con vna ciocca, ò ombrella; nella quale sono i fiori bianchi, e i semi minutissimi, simili di fattezza al comino. Alcuni credono, che vn certo seme, che hoggi è portato di Candia per l'amomo (il quale ancora nasce in Toscana, & in Puglia) sia il vero ammi: ò che si possa vsare in cambio di quello: il qual seme è di due sorte, cioè vno maggiore, & vn minore; de' quali il minore (che è quello, che nasce in Toscana) pare che sia più conforme alla descrizione dell'ammi di Dioscoride. Nel succidaneo si dirà quello, che si debba torre.

DELL'AMOMO.

L'AMOMO è vna pianta hoggi non conosciuta in Italia; della quale non diremo altro, se non che hoggi è portato da certi studiosi della cognizione delle piãte vn seme simile alle cubebe, di sapore vicino à quello del pepe, cõ vn poco d'aromatico, & è di color nero, il quale ageuolmente può essere il seme dell'Amomo; e potẽdosene hauere, si potrebbe vsare per l'Amomo. Nel succidaneo si porrà il suo scambio.

DELL'ARISTOLOCHIE.

L'ARISTOLOGIA detta da' Greci Aristolochia è di

tre ſpezie (ſecondo Dioſcoride) cioè rotonda, lunga, e cle matite : fra le quali la rotonda è hoggi notisſima, per hauere ella la radice rotonda à modo di rapa, ò più toſto di tartufo. Della lunga ſi portano le radici di Leuante, e ſecondo alcuni ne ſono in Italia molte; e particolarmente in Puglia. Quella, che volgarmente ſi addomanda Ariſtologia lunga, ſi crede, che ella ſia la terza ſpezie detta clematite, più odorata dell'altre; e più in vſo de' profummieri.

DELL' ARMONIACO.

L'ARMONIACO, detto da' Greci, e Latini Ammoniaco, & ancora thymiama; è vna lagrima di vna ferula (ſecondo Dioſcoride, e ſecondo Plinio) di vn'arbore detto metopio. La lagrima è notiſſima; l'eletto ammoniaco è quello, che è colorito, e che ha i grani minuti come l'incenſo, denſo, ſincero, di odore ſimile al caſtoro; al guſto amaro, e che non ha altri meſcugli di legno, ò d'altre coſe ſimili.

DELL' ASPALATHO.

L'ASPALATHO (ſecondo Dioſcoride) è chiamato da alcuni eryſicetro, & è vn'arbuſcello ſermentoſo, e ſpinoſo; il quale naſce in Iſtro, in Nyſiro, in Soria, e nell'Iſola di Rhodi. Vſanlo i profummieri per dare il corpo à gli vnguenti. L'ottimo è graue, e ſcortecciato roſſeggia, ò porporeggia; & è denſo, odorato, & al guſto alquãto amaro. Trouaſene vna ſorte del bianco, legnoſo, e ſenza alcuno odore, il quale è inutile. Hoggi nella noſtra città ſi troua vn legno molto odorato, e molto nobile, il quale ha quaſi tutte le note, che il vero aſpalatho, eccetto che egli gialleggia; & in defetto (potẽdoſene hauere) ſi può molto bene vſare per il vero aſpalatho.

DELL' ASSA FETIDA.

L'ASSA FETIDA ſi penſa, che ſia vna lagrima, ò ſugo di vna pianta foreſtiera; e ſecondo alcuni è il ſugo del ſilfio,

fio,che nasce in Media,ò in Soria:il quale(secondo Diosco ride) non era di odore grato, come quello d'Armenia, ò di Libia,il quale pensano,che sia l'assa odorata,ò vero il bengiuì delle Spezierie:la qual cosa nō risponde, perche Dioscoride loda l'odorata per la migliore, e più potente: e gli Arabi dicono,che la fetida è più calda,e più potente:ne ancora possiamo dire,che quella di Libia, ò di Armenia sia il Bengiuì; perche il Bengiuì (secondo alcuni come di sotto diremo al suo luogo) è liquore di vn'arbore dell'Indie,cauato delle sue silique, & non ha tanta calidità,quanta attribuisce Galeno à quello d'Armenia, ò di Libia,sostituendo l'euforbio non fresco in luogo del laserpizio.Hoggi si veggono due spezie di assa fętida: vna di colore fra il galbano, e la myrrha,di odore grauissimo quasi che di porri fradici: l'altra è più oscura di colore, e di peso più graue, e di manco odore,ancorche più cattiuo;la quale crediamo, che sia la feccia della prima,ò in quale si voglia modo adulterata.

DEL BALSAMO ORIENTALE.

Il balsamo è vn'arbucello d'Egitto, e di Soria; del quale habbiamo veduto il ritratto, simile alla descrizione di Dioscoride.Manchiamo del suo legno, del seme, e del liquore;e per tanto nel succidaneo si dirà quello,che in cambio di loro si deue vsare.

DEL BALSAMO OCCIDENTALE.

Il balsamo dell'Indie Occidentali si caua d'vna piāta di quel paese,chiamata coagonaz, di grandezza simile à quella de' melagrani,ò bollendo in acqua i rami tagliati in pezzi, ò veramente intaccando l'arbore,e ricogliendo il liquore,che ne destilla,con certe zucche,à modo che si ricoglie l'olio d'abezzo, secondo che riferiscano alcuni, che sono stati in detta regione. Il liquore è di colore tanè oscuro,quasi simile al mosto cotto;di sapore amarognolo, molto acre,e penetratiuo; di odore suaue,che si rassomiglia al-

l'odore della ſtorace calamita;& è di ſoſtanza emplaſtica;e gettato nell'acqua và al fondo, e maneggiandouelo acquiſta colore bianchiccio; non ſi vniſce così ageuolmente cõ ogni liquore;e meſcolandolo cõ tremẽtina, cõ olio d'abezzo, ò ſimili altre gomme, con le quali s'incorpora alquãto, perde ſubito il ſuo odore, ancorche dette gomme ſieno in molto minore quãtità, che egli nõ è;auuenga che vna ſola dramma faccia perdere l'odore à vn'oncia,& anco due del balſamo predetto.

DEL BDELLIO.

Il bdellio è lagrima di vn'arbore Serracenico (ſecondo Dioſcoride) della quale quella è migliore, che è amara, traſparente à modo di colla di toro, dentro graſſa, e che nel maneggiarla ammoruidiſce, ſenza legno, ò altri meſcugli;e che abbruciata rende odore ſimile alle blatte biſanzie. La ſeconda in bontà è quella, che è come ſecca, ragioſa, di colore quaſi liuido. La manco buona di tutte è quella, che è imbrattata, nera,& in gran pezzi; la quale viene dell'India. Il Bdellio ſi falſifica con la gomma, ma ſi conoſce al guſto;perche non è ſi amaro, ne rende ſi ſuaue odore nell'abbruciarlo. E da ſcerre di queſto, che hoggi habbiamo, quello che s'appreſſa più alle qualità del primo, inſino à tanto, che il tempo ne dimoſtri il migliore.

DEL BEDEGVAR.

Il bedegvar, chiamato da Dioſcoride ſpina bianca, è (ſecondo alcuni) quella pianta ſpinoſa, la quale produce le foglie lunghe, e non molto larghe, macchiate di bianco, e i capi ſpinoſi co i fiori roſſigni: naſce in Toſcana, e maſſime ne' luoghi montuoſi, alla quale ſi conuengono quaſi tutti i ſegni datigli da Dioſcoride: p tãto ſi può uſare in luogo della vera.

DEL BEEN.

Il been è vna radice ſimile di grandezza alla radice della

della paſtinaca piccola;la quale alcuna volta è auuiticchiata, e ſi porta d'Armenia: l'odore della quale è buono;& ha in ſe qualche viſcoſità: & è di due ſpezie, cioè vna roſſa, e vna bianca. Il Been bianco (ſecondo alcuni) è la polemonia di Dioſcoride; cioè quella pianta, che produce la radice bianca, lunga quaſi vn braccio, e i fuſti à nodi, ò ginocchi, non diſſimili à quegli delle Viuole, chiamate garofani; da' quali pendono certe boccette tonde, e bianche: le foglie ſi aſſomigliano à quelle del polygono maggiore, detto correggiuola, in Toſcana nota à ciaſcuno;ma ſono più grandi,e più lunghette, à due à due. Il Been roſſo vogliano alcuni,che ſia il tripolio di Dioſcoride;e moſtrano vna pianta, la quale naſce nel lito del mare con frondi ſimili al guado,ma più verdi,e più lunghe:il fuſto nella cima ſi diuide,doue è pieno di fiorellini molto minuti, che tendano al roſſigno: & ha la radice lunga vna ſpanna, ritorta, e roſſa. Il Been roſſo pare, che ſi aſſomigli aſſai à queſta deſcrizione, più che il Been bianco alla deſcrizione della polemonia: nondimeno, fin che non ſe ne ha migliore certezza,e per l'uno, e per l'altro vſiſi quello, che ne' ſuccidanei ſi dirà.

DEL BENGIVI.

Il bengivi' è vna gomma di vn'arbore foreſtiero; la qual gomma non è il laſerpizio odorato, come habbiamo detto; ne anco(come molti hanno creduto)la gomma dell'agalloco, detto volgarmente legno aloè; ma più toſto è il liquore di vn'arbore dell'Indie, (ſecondo che raccōtano perſone degne di fede, hauere veduto) il quale è ſimile al mandorlo,con foglie più lunghe, & ha le vermene tenere,fleſſibili,e ſcanalate come la gineſtraggine,ò come i rami della palma ſecca.Non produce alcuno frutto, eccetto certi baccegli lunghi, ſtiacciati, e pieni di olio,del quale ſpeſſandolo fanno il Bengiuì. Il buono è quello, che è chiaro con certe granella bianche, ſimili all'incenſo,roſſeggiāti, che getta odore grato; e ſimile à quello del legno aloè, quando abbrucia:e p queſta via ſi diſcerne dall'adulterato.

DEL BERBERI.

Il berberi chiamato da Dioſcoride ſpina acuta; benche non ſia chiaro, ſe egli è quello arbuſcello ſpinoſo chiamato creſpino, ò vero quello ſterpo, che quaſi per tutte le ſiepi ſi vede, cō foglie intagliate ſimili all'azzaruolo, ò alcuna altra pianta; nondimeno ſi può vſare il volgare berberi, cioè il creſpino. Altri credono, che il berberi ſia vno arbuſcello, che ſi troua abbondantemente ne i monti della Vernia; il quale creſce con più rami, come veggiamo fare al melagrano; e à ogni meſſa manda fuori tre ſpine acutiſſime, lunghe, e bianche: la ſcorza de' rami è bianca, pulita, e ſottile; e ſotto eſſa è il legno giallo; e gialle ancora ſono le radici: le foglie ſono di figura ſimili à quelle del lentiſco, ma alquanto più lunghe, più larghe, e più tenere; e d'intorno cinte di acute ſpine, fatte à modo di ſega, ma rade. Fioriſce di Maggio, facendo il fiore giallo, odorato, & à grappoli; & il frutto maturandoſi è di colore roſſo volto; e di figura ſimile alle coccole della mortine, benche non tanto groſſo, ma più lunghetto; di ſapore ſimile all'acetoſa, con alquanto d'aſtringenza.

DEL BITVME.

Il bitvme (chiamato da' Greci aſphalto) è vn graſſo della terra, che facilmente ſi accende. Trouaſene del liquido come olio, e chiamaſi volgarmente olio petrolio, noto à ciaſcuno. Trouaſene ancora del condenſato à modo di pece, il quale, innanzi che ſi congeli, ſuole notare ſopra all'acque; liquido come olio, ò loto; e di queſto, quello, che naſce in Giudea, ſi chiama particolarmente aſphalto, e pare che ſia quello, che hoggi volgarmente ſi chiama così; del quale, quello ſi deue eleggere (ſecondo Dioſcoride) che riſplende à modo di purpura, che è graue, e di odore potente. Vituperaſi il nero, e quello, che è imbrattato. Falſificaſi colla pece; conoſceſi al colore nero, & all'odore di pece.

Quello,

Quello, che nasce à Babbillonia si chiama naphta, & è (secondo Dioscoride) vna colatura di bitume bianca, e rapacissima del fuoco. Quello, che nasceua in Appollonia intorno ad Epidauro, (come dice Dioscoride) perche rendeua odore di pece, e di bitume, si chiamaua Pissasphalto; e credesi per alcuni, che sia la mummia de gl'Arabi: benche e' chiamino ancora mummia vna mestura, colla quale empiono i corpi morti. Fassi artifiziosamente il Pissasphalto mescolando il bitume con la pece. Trouansi ancora altre sorte di bitume, ò di natura di bitume indurito come pietra: come l'ambra nera sopra detta, e la terra ampelite, ò farmacite; la quale si caua di sotterra come pezzi di legno, ma nero come carbone; e trouasene in molti luoghi: molt'altre pietre, e gemme hanno natura di Bitume; come il gagate, e simili, le quali per breuità trapassiamo.

DELLE BLATTE BISANZIE.

Le blatte bisanzie de gli Arabi sono l'vnghie odorate de' Greci, le quali sono vna sorta di nicchio; còme si vede nelle Spezierie. E se ne seruiuano (oltr'all'uso della Medicina) per profummo; se bene (come dice Dioscoride) le rẽdono odore di castoro; e di ciò era cagione, perche gl'antichi non haueuano tanto grati odori, quanto sono al presente: come il musco, il zibetto, e l'ambra; i quali non solo sono da per se grati, ma mescolati insieme con molt'altre cose, rendono suaui odori. Eleggonsi quelle, che sono bianche, grasse, e che accese spirano odore di castoro, e di bitume, con qualche parte non insuaue.

DEL BOLO ARMENO.

Il bolo Armeno venne in luce al tempo di Galeno in quella gran pestilenza, nella quale si saluauano tutti quegli, che vsauano tal remedio. Era di colore pallido, ò giallo; e facilmente si riduceua in poluere molto vguale, e non haueua asprezza alcuna. Hoggi si vsa nelle Spezierie vna

terra di colore rossa, che nel resto è simile alla descrizione di Galeno. Vn'altra ne và nuouamente à torno tenuta in molta riputazione, di colore simile all'ocra; della quale nõ si fa altra menzione, se non che si crede, che ella sia trouata facilmente nella caua dell'ocra (di che ne è quantità nel Volterrano) e che ella sia la parte più fine cauata ò della massa della miniera tutta, ò vero tratta dell'ocra, lauandola come dice Galeno della terra lennia. In tutte l'ordinazioni, doue è scritto bolo armeno, si debbe vsare il bolo armeno rosso fine, che è in vso delle spezierie, infino à tãto, che il tempo ne mostri il migliore. Il bolo giallo predetto giu dichiamo non douersi vsare, fino à tanto, che non se ne vegga esperienza notabile.

DELLA BORRACE.

La Borrace naturale, chiamata da' Greci chrysocolla, è vna spezie di nitro fossile: la quale viene d'Armenia, di Macedonia, e di Cipri. Nasce nelle miniere del rame, dell'oro, dell'argento, e del piombo. La più lodata è quella, che viene di Armenia, e che si troua nelle miniere del rame; di colore verde porro, di sapore nitroso, con vn poco di amarezza; di sostanza dura, quasi come quella del nitro, e come quella trasparente. Nel medesimo luogo, doue si troua questa borrace in pezzi, è vna certa poltiglia arenosa, che tiene della medesima natura; della quale si fa vn ranno, e mettesi à congelare, come si fa del salnitro, e chiamasi borrace rifatta; la quale è bianca, trasparente, e simile di colore all'allume di rocca. Fannosi ancora dell'altre borraci artifizialmente per vso de' pittori, le quali si chiamano mordenti. Fassene ancora fra l'artifiziali vn'altra sorta coll'orina di un putto, rimenata in vn mortaio di rame con pestello simile; e questa s'usa nelle Medicine. Fassene dell'artifiziale in tutte le caue de' metalli sopradetti, bagnando leggiermente la vena con l'acqua tutto l'inuerno fino al mese di Giugno; la quale seccãdosi poscia il Giugno, e il Luglio diuenta borrace; la quale non è altro, che

vena

vena putrefatta, & è men dura di ſoſtanza della naturale.

DEL CALAMO AROMATICO.

Il Calamo aromatico, ò vero odorato (ſecondo Dioſcoride) naſce nell'India. L'ottimo è di colore roſſigno, di ſpeſſi nodi, ò ginocchi; ſpezzaſi in piccole ſchegge. E la concauità della ſua canna ripiena d'vna certa materia molto ſimile alle tele di ragni; è di colore bianchiccio, e nel maſticarlo viſcoſo, leggiermente coſtrettiuo, e non molto pungente. Queſta pianta per ancora non habbiamo trouata; ma conſiderate le facultà, e gli altri ſegni, che ſi veggono in quel ſemplice chiamato volgarmente Calamo aromatico, giudichiamo, che in vece del vero Calamo ſi poſſa vſare.

DEL CARDAMOMO.

Il Cardamomo ſi può conſiderare in due maniere, cioè, ò ſecondo quello, che ne hanno ſcritto gli Arabi, ò ſecondo quello che ſi troua ſcritto di mente de' Greci. Quanto à gli Arabi, ſi troua, che eſſi ne hanno parlato diuerſamẽte di mente di Auicenna, e di Serapione: tal che quello, che ſia appreſſo di loro il Cardamomo, non è ancora determinato. Dioſcoride ſcriue, che egli viene da Comagene, dal Boſphoro, o d'Armenia, e ne naſce ancora in India, & in Arabia. Lo eletto è quello, che difficilmente ſi rompe, che è denſo, ben pieno; che coll'odore offende il capo, che al guſto è acre, & alquanto amaro. Vengono hoggi di Venezia nelle noſtre Spezierie due ſorte di ſilique, ò vero baccegli, pieni di ſemi; i quali ſono di forma triangolare, benche differenti di grandezza; perche l'vno è più lungo, & alquanto più groſſo dell'altro. Tutti e due ſono di colore bianco ſcuro, & hanno la ſcorza, che malageuolmente ſi rompe. Nel maggiore è vn ſeme angoloſo, pieno di grinze, di colore tra il roſſo, e il bigio, di ſoſtanza duretta, di ſapore alquanto acre, & amaro, con vn poco d'aſtringenza. La ſcorza della minore ſiliqua ha il colore ſimile à quello

della maggiore, & è più dura à romperſi; la figura è triangolare di grandezza ſimile à vna piccola nocciuola ſenza guſcio, ò più preſto alla ghianda vnguentaria; dentro alla quale in certe caſelle ſi troua il ſeme di colore più roſſeggiante di quello della maggiore; e rompendolo, & maſticandolo rende odore quaſi che di roſe, e più ſuaue del primo. Nel ſapore ſi ſente vna certa acrimonia aromatica, che non offende il guſto; & è alquanto duro, & angoloſo. Il ſeme di queſta minore ſiliqua crediamo, che ſi poſſa vſare per il vero cardamomo de' Greci, infino à tanto, che il tempo ne dimoſtri il vero; & in luogo ancora del maggiore cardamomo de gli Arabi, per eſſere più acuto, più odorato, e più valoroſo, che non è il ſeme della maggiore. Penſiamo ancora che il ſeme della maggiore ſi poſſa vſare per il minore cardamomo fino à tanto, che venghino in luce i veri cardamomi de gli Arabi. Puoſſi adunque nelle ricette de' Greci, doue entra il cardamomo; e nelle ricette de gli Arabi, doue entra il maggiore cardamomo, vſare il ſeme della minore ſiliqua; & in quelle de' medeſimi Arabi doue entra il minore, ſi può torre il ſeme della maggiore.

DEL CHALCITI.

Il chalciti (ſecondo Dioſcoride, e Galeno) è vn minerale, che naſce nella caua del rame; di virtù tra il miſy, e il Sory; di ſoſtanza più ſottile, che il Sory, e più groſſa che il miſy. Il buono è di colore ſimile al rame, di ſoſtanza frangibile, non ſaſſoſo, ne vecchio, e nel quale diſcorrono alcune lunghe, e ſplendenti vene; della qual ſorta ſe ne ritroua à tempi noſtri in Toſcana. Viencene dell'Alamagna vna ſpezie, la quale è pietroſa, graue, di color roſſo, & ha certe ſcintille di colore di Oro, come ſi vede nel lapis lazoli; & alcuna volta nel fonderla vi ſi troua del pyrite. Delle quali ſorte s'uſi quella, che naſce in Toſcana, e particolarmente nella compoſizione della theriaca. Nel Diachalciti, e ſimili puoſſi vſare il Chalciti

di Germania, ò il vitriuolo per vecchiezza diuentato bian co, non ſi potendo hauere del ſopradetto Chalciti.

DELLA CANFORA.

La canfora de gli Arabi è nota; la quale ſecondo alcuni è vna ſorta di bitume, che viene dell'India: e dicono, che gli Indiani cuocono quel bitume, che ſcola dalla canfora natia; e le parti più ſottili nel cuocerſi diuentano bianche, e ſagliono al coperchio, il quale dà alla canfora quella figura, che noi veggiamo: donde naſce che ſpeſſo i mercanti meſcolano cō la canfora del bitume, ma non è coſi bianco, come debbe eſſere la canfora cotta, e rifatta nel modo predetto. Altri affermano la canfora non eſſere bitume, ma vna gomma d'un'arbore d'India detto Cafur. Conoſceſi la buona, perche deue eſſere bianca, chiara, pura, e molto odorata; e mettendola in vn pane caldo ſi riſolue in humore. Conſeruaſi ſotterrata nel ſeme di lino, di miglio, di pſyllio, ò pepe; ma meglio, che in altro modo ſi conſerua coprendola con lo ſtagnuolo,

DELLE CANTHERELLE.

Le cantherelle ſono note nelle Spezierie. Debbonſi eleggere quelle, che ſi trouano ne' grani (ſecondo Dioſcoride) che ſono di colore vario; & hanno à trauerſo all'ali certe righe gialle; hanno il corpo lungo, e ſono groſſe, e graſſe come le piattole. Ammazzanſi ò tenendole ſopr'uno ſtaccio, ò vero in vaſo con la bocca ſtretta ſopra al fummo dell'aceto fortiſſimo, che bolla: di poi ſi ſeccano, e ſi conſeruano nelle ſcatole, ò vaſi inuetriati. Durano inſino in due anni, e queſte in tal maniera morte ſi debbono vſare.

DELLA CASIA DE' GRECI.

La casia de' Greci deſcritta da Dioſcoride, e Gale-

no pare, che sia simile alla cannella delle Spezierie, e che p quella si possa sicuramente vsare. E la Cannella (secondo che referiscono molti) scorza de' rami di vn'arbore, che nasce nell'Indie orientali, il quale produce le foglie, come quelle dell'alloro, ma più grandi; fa ancora le coccole come l'alloro, ma più piccole, e bianche, delle quali se ne caua olio molto odorifero. La migliore è lunga, di odore, e sapore potente, e grato, e di colore rosseggiante; della qual sorte se ne può ageuolmente trouare.

DELLA CASSIA DE GLI ARABI.

La cassia de gli Arabi è la Cassia nera solutiua, la quale è notissima. Pigliasi per la migliore quella, che è portata d'Alessandria; che ha i bocciuoli grossi, pesanti, e che scotendoli non si sente sonare il seme; che ha la scorza liscia, e rosseggiante. Quella, che si porta di Spagna; che ha i bocciuoli grossi oltre à modo, & è molto corta, e dentro legnosa, non si deue vsare. Ogni volta che nelle cõposizioni de' Greci si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella fine: similmente appresso à gli Arabi, quando si seruono delle cõposizioni de' Greci, che non sono atte à muouere il corpo, nelle quali si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella: quando poi si seruono delle loro propie, che sono atte à muouere il corpo, si deue pigliare la Cassia in bocciuoli.

DEL CASTORO.

Il castoro è animale ambiguo, il quale dimora hora in terra, & hora in acqua; di fattezze simile al tasso, ma ha il muso più rotondo; gli orecchi, e gli occhi piccolissimi; la barba come la gatta, di setole grosse, e sode, come quelle del porco, ma di colore tanè. Ha quattro denti dinanzi, simili à quegli della lepre, ma molto maggiori, adunchi, e taglienti, lisci, e rossigni. Hà in ogni mascella otto mascellari corti, e ruuidi à modo di lima; le gambe corte, e i piedi dinanzi simili à quegli del tasso; l'vnghie lunghe,

ghe, e rossigne, cõ le quali caua la terra, e fa le sue buche; que' di dietro son simili à gli vccegli d'acqua con vna mẽbrana tra le dita, come ha l'oca. Ha la coda larga quattro, e sei dita; lunga vn mezzo braccio, stiacciata, senza peli, ma scagliosa à modo di pesce. La pelle di tutto il corpo è coperta di peli ineguali; i più lunghi arriuano alla lunghezza di tre, ò quattro dita, di colore tanè scuro, sottili, e risplendenti; gli altri più corti sono di colore di cenere, foltissimi, e sottilissimi come piuma. La pelle si concia, e si mette nelle mostre delle vesti di pelle; da che forse fu chiamato da' Latini fiber. Se ne sono veduti due viui nella nostra città, fatti portare di Germania dal nostro Serenissimo Principe nel suo felice ritorno. Le parti di questo animale, che vengono in vso della Medicina, sono i testicoli; i quali deuono essere attaccati con vn medesimo principio, di mediocre grandezza, dentro ripieni di vna materia di colore simile alla cera; di odore graue, & fastidioso; di sapore acre, & mordente; di sostanza friabile; & vestiti delle loro pelli propie. Sono da fuggire quegli, che sono troppo grossi, ripieni di sangue, carne, lardo, & di odore fetido, e corrotto; perche questi non sono testicoli di castoro, ma vesciche ripiene delle cose sopra dette: come ancora si debbono fuggire quelle vesciche, che sono ripiene di gomma, ò di ammoniaco con sangue, & qualche parte de' loro testicoli pesti; ò in qual si voglia altro modo adulterate, & di poi secche.

DELLA CENTAVREA.

La centavrea è di due sorte, cioè maggiore, e minore. La maggiore (secondo Dioscoride) ha le foglie simili al noce, lunghe, e verdeggianti come il cauolo, intorno intaccate à vso di sega: il fusto come la romice, alto due braccia; cominciando da piè à metter rami assai; sopra à i quali sono certi capi come di papaueri tondi, e lunghi: il fiore azzurro, molto simile à fioralisi maggiori, che nascono nell'alpi. Dentro è il seme ristretto insieme, come suol'

eſſere ne' fiori, che fanno la lanugine; la radice è groſſa, e lunga vn braccio e mezzo in circa, graue, di colore, che nel giallo roſſeggia: piena di ſugo di ſapore acuto, alquanto aſtringēte, & cō vn poco di dolcezza: & è quella radice delle Spezierie molto nota ſotto il nome di rhapōtico. La Cētaureà minore, chiamata volgarmēte biōdella, naſce in Toſcana per tutto, & è notiſſima per la deſcrizione di Dioſcoride. Della maggiore è in vſo la radice; della minore le cime co' fiori, e co' ſemi.

DELLA CERA.

La cera gialla è notiſſima. La migliore di tutte è quella, che mediocremente roſſeggia; non troppo graſſa, pura, odorifera, con alquanto di odore di mele. Tiene il ſecondo luogo quella, che biācheggia, e di ſua natura è graſſa. Lodauano gli antichi quella di Ponto, & di Candia; & hoggi ſi loda la noſtrale di Toſcana; la quale ſi vſi, come quella, che manca di ſoſpetto d'eſſere meſcolata con altra coſa. Della cera bianca, fatta così per arte, la migliore è quella, che è più bianca, più lucida, più pura, e più ſoda.

DELLA CINA.

La cina è vna radice di vna pianta foreſtiera così chiamata, per portarſi (come vogliono alcuni) dalla regione della China; di fuori è di colore roſſigno, e di dentro più bianca, quaſi come la galanga groſſa; ſenza odore, & inſipida con non ſo che pochiſſimo di dolce; di ſoſtanza rara, fungoſa, & leggiera; di ſcorza doue liſcia, e doue rōchioſa, & ſottile; di figura lunga, e rotonda inequalmente; quaſi come la radice del volgare acoro, ò come quella della cāna; di groſſezza inequale; perche altri pezzi ſono groſſi come vn braccio, & altri come vn dito groſſo; nel mezzo de' quali è l'anima, come ſono nell'altre radici; di ſoſtanza più dura, più neruoſa, & più fungoſa. Eleggeſi quella, che è più freſca; la quale è più denſa, più graue, ſenza tarli, ſenza muffa, & di colore più acceſo.

DEL

DEL CINNAMOMO.

Il cinnamomo (ſecondo Dioſcoride, e Galeno) è vn frutticello peregrino così detto; il quale à tempi loro era nobiliſſimo, e raro. Il buono deue eſſere (ſecondo Galeno) di odore ſuauiſſimo ſopra tutti gli altri odori; tal che egli non ſi poſſa eſprimere; al guſto notabilmente caldo, ma non ſi, che egli morda ſpiaceuolmente; di colore come ſe vno meſcolaſſe il colore del latte col bigio, e con vn poco di colore azzurro. Secondo la comune openione hoggi non ci ſi porta, benche alcuni penſano, che facilmente potrebbe eſſere vna ſpezie di cannella, maſſime di quella più odorata; per aſſomigliarſi alcune ſpezie di cinnamomo (ſecondo Dioſcoride) alla caſia. Ma in qualunque modo ſi ſia, la cannella fine ſi può vſare e per il cinnamomo, e per la caſia de' Greci infino à tanto, che meglio n'apporti il tempo, e la diligenza: auuertendo però, che quando ſi piglia la cannella per il cinnamomo, ſe ne deue pigliare il doppio peſo, di mente di Galeno.

DELLA CYNOGLOSSA.

La cynoglossa delle Spezierie, ancor che ella nõ ſia quella di Dioſcoride (ſecondo alcuni) è deſcritta da Plinio in fra le ſpezie della Cynogloſſa; e credeſi che ell'habbia le medeſime virtù, e però ſi può vſare ſino à tanto, che ſi conoſca la uera.

DEL CIPPERO.

Il cippero, chiamato da' Greci Cypero, è vn giunco triangolare (ancor che ſe ne troui del quadrangolare) alto vn braccio, ò più; ha le foglie di porro, ma più lunghe, e più ſtrette; le quali nella ſommità del giunco ſono più piccole, e contengono nel mezzo il ſeme. Le radici, le quali ſono in vſo della Medicina, ſono ritratte à modo d'vliue, lunghette, inſieme, & alcuna volta ſon tonde, nere, di

buon'odore, & amarette: e fuori di queste non si deue vsare alcun'altra. Nasce ne' luoghi acquosi de' monti, e delle valli. Trouansi hoggi in Italia due sorte di Cippero; vn piccolo, il quale ha le radici vliuari, & è il migliore; vn'altro maggiore di questo, il quale ha le radici lunghe, inequali, e torte. Quella radice è ottima (secondo Dioscoride) la quale è più graue, serrata, grossa, dura, aspra, odorata, & alquanto acuta; come quella, che veniua di Cilicia, di Soria, e dell'Isole Cycladi; e così hoggi quella, che viene di Leuante è migliore della nostrale: e però quando se ne può hauere, tolgasi di quella; e mancandone si vsino le nostre vliuari, come di sopra. Vn'altra sorta di Cippero recita Dioscoride nascere nell'India, simile al gengiouo; e tignere giallo come il zafferano; il quale si crede hoggi, e ragioneuolmente, essere la Curcuma de' tintori.

DEL COSTO.

Il costo (secondo Dioscoride) è vna radice bianca, leggerissima, di odore molto suaue, come egli dice essere quella d'Arabia, che è la migliore: il secondo luogo dice che tiene il Costo Indiano, grosso, leggero, nero come la ferula: il terzo è il Soriano; il quale è graue, di color del bossolo, e che coll'odore ferisce assai il naso. Eleggesi il fresco, bianco, pieno per tutto, ben serrato, il secco non intarlato, senza mal'odore; alla bocca acuto, e che morde la lingua, e (secondo Galeno) amaretto. Quasi tutte queste qualità attribuite al costo migliore, si trouano nella radice dell'angelica, la quale è nota: però è openione d'alcuni, che quella per il vero costo si possa vsare; e meglio è pigliare la detta radice per il costo, che il volgar costo delle Spezierie (il quale è lontano da' segni sopra detti) fino à tanto, che si troui il vero Costo.

DELLE CVBEBE.

Le cvbebe, che fino à hora si sono vsate nelle Spezierie,

rie, sono vn seme forestiero assai noto; le quali non sono le Cubebe de gli Arabi, nè si debbono nelle loro ricette vsare, anzi in lor cambio si debbe vsare il phù; pensando Serapione, che le Cubebe sieno il carpesio; dicendo di sentenza di Galeno delle Cubebe quello, che Galeno dice del Carpesio; il quale pose, che fusse di facultà simile al phù; e voleua, che in cambio del phù si potessi vsare il carpesio, tal che nelle ricette doue entrano le Cubebe, si pigli la radice della Valeriana.

DELLA CVRCVMA.

La Curcuma de gli Arabi è vna radice nota nelle Spezierie. Credesi (come è detto) ch'ella sia quella spezie di cippero, la quale dice Dioscoride, che nasce nell'Indie.

DELLA CVSCVTA.

La Cuscuta (chiamata da' Greci più moderni Cassutha) è vna pianta capillare, e senza foglie; la quale s'auuolge intorno all'altre piante, & ammazzale: & è nota. Quella si debbe eleggere, che s'auuolge intorno alle ginestre, per essere più valorosa.

DEL DIPHRYGE.

Il Diphryge è come una feccia del rame, la quale rimane attaccata nel fondo della fornace, quando il rame è cotto; e gittatogli sopra l'acqua fresca si caua della fornace. Fassene ancora d'un'altra sorta, cocendo la marcassita del rame (chiamata Pyrite erosa) per alcuni giorni continui come la calcina, per insino, che diuenti rossa come la rubrica; poi si caua, e riponsi. Faceuasene ancora d'una terra di cipri vn'altra sorta, della quale hoggi non habbiamo copia. Le due prime spezie facilmente si possono hauere. Falsificasi coll'ocra cotta, la quale diuenta rossa, come il Diphryge; ma si conosce, che non strigne subito la lingua, e non sa di rame, come il vero Diphryge.

DEL DITTAMO.

Il dittamo (chiamato da' Greci Dictamno) è vna pianta, che nasce in Candia, simile al puleggio; ha le foglie maggiori, coperte d'vna lanuggine bianca, et secódo Dioscoride non produce, ne fiori, ne seme; ma secondo Theophrasto, & altri autori fa il fusto, i fiori, e il seme; come manifestamente hoggi si vede nel dittamo, che ci si porta di Candia; nel quale si trouano tutti gli altri segni attribuitigli da Dioscoride. Chiamasi ancora dittamo bianco vna pianta nostrale tutta diuersa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda dittamo frassinella; il quale ancorche molto virtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia; del quale tutti gli antichi intesero parlando semplicemente del dittamo: ne similmente si debbe vsare quell'altra sorta di Dittamo chiamato dittamo falso, e alla greca Pseudodittamo; perche non è efficace come il vero, e legitimo sopra detto.

DEL DRAGANTE.

Il dragante (chiamato da' Greci Tragacantha) è vna lagrima, che stilla dalla radice d'una pianta spinosa del medesimo nome; la quale si condensa in gomma. Quella è migliore, che è trasparente, liscia, minuta, stietta, & alquanto dolce.

DELL'ELATERIO.

L'elaterio è il sugo cauato del frutto del cocomero saluatico detto asinino pianta notissima. Il migliore è quello, che è liscio, leggiero, con alquanto di bianchezza; humidiccio, amarissimo al gusto; e che accostato al lume di lucerna facilmente s'accende secondo Dioscoride. Vituperasi quello, che è ruuido, torbido, che verdeggia, che è pieno d'eruo, e di cenere, e che è graue. Alcuni vi mescolano dell'amido per dargli il color bianco; e perche pesi più.

E' buo-

E' buono doppo due anni infino à dieci (secondo Dioscoride) benche altri altrimenti credino. Il modo di cauare l'Elaterio si dirà nel suo luogo, doue diremo del trarre i sughi.

DELL'ELLEBORO.

L'ELLEBORO, chiamato da' Latini Veratro, è di due sorte, cioè bianco, e nero. Il bianco (come dice Dioscoride) ha le foglie simili alla piantaggine, ò alla bietola saluatica; ma più corte, e più nere, & in qualche parte rosse: il fusto alto vn braccio, concauo, e quando si secca getta certe scorze come tuniche: il fiore è di colore herbaceo, ò verdegiallo. Nasce ne' monti altissimi, & aspri; ha molte radici sottili, le quali nascono da vn capo piccolo, e lungo, come ne' bulbacei auuiene. Colgonsi le radici nella state, e nel tempo, e modo come s'è detto. L'ottimo è il bianco, frangibile, carnoso, disteso mediocremente, non appuntato come i giunchi; & che rompendosi non faccia poluere, & habbi il midollo di dentro sottile; che non sia subito, & in vn trato tal gusto molto mordace, e che muoua la sciliua; perche quello, che è in questa maniera, suole strangolare. Trouasi ancora vn'altra spezie d'elleboro bianco, simile al predetto; il quale ha la foglia maggiore, più sottile, e più arrendeuole, il fusto più alto, il fiore più rado, e di color pauonazzo scuro. Il quale è raro, e se ne troua à monte Corno vicino à Pietra pana.

DELL' ELLEBORO NERO.

L'ELLEBORO nero (scritto da Dioscoride) è raro, pur se ne troua in Toscana, & in qualche altra parte d'Italia. E se bene nella descrizione di Dioscoride, sono alcune difficultà, per assomigliare egli le foglie dell'Elleboro nero à quelle del platano, con le quali non ha altra similitudine, che la diuisione; perche le foglie del platano sono nella diuisione, e nella figura assai simili alle foglie della vite, e di vn'altra piãta, la quale nasce nell'Eremo di Camaldoli vici

DELL' ESVLA.

L'ESVLA si chiama da' Greci Tithymalo; sotto questo nome d'Esula s'intendono tre piante; cioè la maggiore, la minore, e la rotonda. I Tithymali sono sette, descritti da Dioscoride, bēche se ne trouino molt'altri più. Per l'Esula maggiore s'intende la Pythyusa di Dioscoride, e la Scebrā maggiore di Mesue: p l'Esula minore il tithymalo cyparissia, e la Scebrā minore: per l'Esula rotonda il Peplo; le quali piāte hoggi sono tutte note. Ma è da conoscere ancora tutto il resto de' tithymali, e massime il Caracia; il quale era il migliore di tutti, & era appresso de Greci vsato; & hoggi si conosce come tutti gl'altri tithymali da chi ne cerca; perche in Toscana si trouano tutti. La loro descrizione, per non esser troppo lunghi, lasceremo, rimettendoci à Dioscoride.

DELL' EVPHORBIO.

L'EVPHORBIO è vn sugo, che distilla da vna pianta simile à vna ferula, e secondo Dioscoride, se ne troua di due ragioni: vno che è trasparente, come la Sarcocolla, condēsato in granella alla grandezza d'vn'orobo; l'altro è quasi feccia, & è peggiore. Adulterasi con la sarcocolla, e gōma Arabica; e difficilmente si conosce al gusto per essere così feruente. Ma si debbe eleggere quello, che è chiaro; nè si debbe vsare, infino che non ha l'anno, per esser troppo violento. Dura la virtù sua quattro anni, e da quel tēpo in là suanisce; il che si conosce dal diuentar giallo, ò più scolorito. Acciò nō inuecchi così presto, lo conseruano nel miglio, faue, ò lenti: e più ageuolmente interuiene, che noi l'habbiamo vecchio, che nuouo, onde bisogna più auuertire à questo.

DELL' EVPATORIO.

L'EVPATORIO de' Greci è quella pianta, che volgarmente si chiama Agrimonia, & è assai nota. L'Eupatorio d'Auicenna si crede che sia quello, che volgarmēte si chia-

ma Eupatorio con foglie ſimili alla canapa ſaluatica;e che naſce appreſſo all'acque,ancor'egli noto. Quel di Meſuè è quell'herba amara,chiamata da alcuni canforata, e da altri herba Giulia,detta volgarmēte Sātonico; che ſi tiene, che ella ſia l'Agerato di Dioſcoride. Eſſendo tutte queſte herbe chiamate Eupatorio,ſi debbe auuertire di nō vſare incōſideratamēte vna per vn'altra;ma nelle cōpoſizioni de Greci è da vſare l'Agrimonia:in quelle d'Auicenna il ſuo,& in quelle di Meſue ancora il ſuo, perche ciaſcuno dà la virtù al ſuo Eupatorio differente l'vno dall'altro; come ancora le deſcrizioni: le quali (per non eſſer lunghi) ſi potranno leggere ne' propi autori.

DEL FEGATO DEL LVPO, E *d'altri Animali.*

I FEGATI del Lupo,e d'altri animali ſi pigliano da gli animali giouani,e ſi lauano cō vino odorato,e ſi ſeccano in vna pētola in forno tāto,che ſieno ben ſecchi,e non abbruciati;di poi ſi ripōgono in vaſo inuetriato rinuolti in aſſenzio ſecco,accioche non ſi putrefaccino.

DE FIELI.

I FIELI ſi pigliano da gli animali di mediocre età,che non habbino patito fame, ò ſete; e che nō ſieno eſercitati, ò adirati oltra modo. Spiccanſi dal fegato, e con vn filo ſi ſerrano le vie,d'onde entra,& eſce la collora; e ſi mettono nell'acqua bollita per buono ſpazio, di poi s'appiccano in luogo aſciutto tanto,che ſieno ſecchi,e coſi ſi conſeruano. Seccanſi ancora ſenza mettergli nell'acqua, tenendogli appiccati al cammino,& alcuna volta s'vſano cauati de gli animali di ſubito; come da galli,perdici, peſci,e ſimili; che ſi poſſano à ſua poſta,e ſenza molta ſpeſa prouedere.

DEL FIORE DEL RAME.

IL FIORE del rame ſono certe granellina come panico

co,rosse del colore del rame; le quali saltano fuori, quando il rame si cola, e vi si getta su dell'acqua fresca, e pura. Facilmente se ne può trarre de luoghi, doue si lauora, e si fonde la miniera del rame. Il migliore è quello, che è frangibile, di colore rosso, quando si stritola, che ha forma di miglio, ma piccolo, graue, e che alquanto risplende; al gusto astringente, e che non ha mescolata la limatura del rame, con la quale si adultera, ma si conosce stiacciandolo co'denti, perche la limatura non si stritola, ma si stiaccia, ò dilata.

DE GAGLI DE GLI ANIMALI.

De gagli il più lodato è quello della Lepre, di poi del Capretto, e del Capriuolo. Si pigliano innanzi che i detti animali habbino gustato cibo alcuno, fuori che il latte della madre. Quello del vecchio marino si piglia innanzi che vadia con la madre à pascere. Seccansi al fummo, ò al sole; e si conseruano in luogo asciutto. Durano vn'anno, ò due.

DELLA GALANGA.

La galanga è vna radice piena di piccioli nodi, di color rosso dentro, e di fuori; in alcuni spazij fra nodo, e nodo ritorta, odorifera, e d'acutissimo sapore, e di odore di Cippero, al qual s'assomiglia; onde alcuni si pensano, che ella sia vna spezie di Cippero, e massime la Galãga minuta; perche la Galanga è di due spezie, cioè grossa, e minuta. Debbesi eleggere la graue, rossa, & al gusto acutissima. Sofisticasi pigliando le radici del Cippero nostrale, e torcẽdole, le mettono in molle in aceto col pepe; ma si conosce radendo la scorza, perche dentro non vi si sente acutezza, ne sapore di Galanga; ne è di color rosso. Altri l'adulterano tagliando il Cippero in pezzetti, e bollendogli leggermente con pepe, e melaghetta, e bolo rosso nell'acqua per poco spazio; dipoi gli cauano, e gli rasciugano.

DEL GALBANO.

Il galbano è vn liquore d'vna ferula, hoggi conosciuto. Conoscesi la bontà sua quando è granelloso, sincero, e purgato da ogni mestura d'altre cose; simile all'Incenso, grasso, non legnoso, e che ha seco mescolato qualche poco del seme, e de frammenti della sua ferula, di odore graue; non liquido, nè secco. Falsasi con la ragia, farina di faue, armoniaco, e draganti. Conoscesi per i segni detti.

DE GHEROFANI.

I gherofani sono frutti d'vn'arbore, il quale (secondo che referiscono quegli, che sono stati all'Isole Moluche, e l'hanno visto) è simile all'alloro di grossezza, d'altezza, e di foglie; & ha la buccia come l'vliuo. I Gherofani nascono in cima à i rami, co' fiori come l'Arancio parecchi insieme: sono i Gherofani da prima bianchi, maturi rossi, secchi tanè. Colgonsi di Dicembre, e di Giugno. I migliori sono quegli, che sono graui, densi, non grinzi, di colore tanè rosseggiante; di odor valido, & acuto; e di sapore acre gagliardamente, con vn poco d'astringenzia.

DELLA GOMMA ELEMI.

La gomma elemi è, secondo alcuni, vna ragia di Cedro, ò d'Vliuo d'Etiopia, ò vero d'vn'altro arbore incognito. Eleggesi quella, che è ragiosa, leggiera; e di odore buono, e di sapore potente.

DELLA GRANA.

Il cocco tintorio di Dioscoride, e di Galeno, & il Chermes di Serapione sono vna medesima cosa, come si vede appresso à detti Autori. La Grana delle Spezierie è vna spezie di Cocco, ò di Chermes; & ha delle qualità attri

buite à quello da Galeno, e da Dioſcoride. Varia nella figura, di modo che fino à tanto, che non ſi troui meglio, ſi può vſare la grana volgare, per il Cocco de' Greci, e per il Chermes de gli Arabi.

DE GRASSI, E SVGNE DE *Gli Animali.*

I GRASSI, e le ſugne ſi pigliano da gli animali giouani, ben nutriti, e ſani. Il tempo non è comune à tutti, perche tutti non ingraſſano nel medeſimo tempo. Conſeruanſi lauati tanto, che ſieno ben netti dal ſangue, & da ogni altra coſa; & s'aſciugano, & ſi ripongono ne' luoghi aſciutti, volti à Tramontana, ò vero in vaſi di terra inuetriati; rinuolti in foglie d'alloro ſecche, & ben turati. O vero ſi leuano le membrane, che gli ſono intorno, & ſi tritano ſottilmente; & ſi ſtruggono in bagno maria, & ſi colano. Conſeruanſi in vaſi inuetriati, & ben turati nelle ſtanze delle medeſime qualità. Conſeruanſi ancora inſalati, & s'vſano in certe ricette particolari. Quando è ſcritto graſſo ſemplicemente, ſi debbe pigliare ſenza ſale, & di quell'anno preſente; perche paſſato detto tempo muta qualità, & è buono à certi altri effetti diuerſi da' freſchi. Le ſugne ancora ſi purgano da quelle membrane, che le circondano, leuandole col coltello; ò vero ſtruggendole, & colandole, come de' graſſi s'è detto.

DELL' HARMEL.

L'HARMEL è vna ſpezie di ruta ſaluatica, detta da alcuni (ſecondo Dioſcoride) Moly, Beſaſa, & Harmala; la quale da vna radice produce più fuſti, cō le foglie più lunghette, e più tenere dell'altra ruta. Ha il fiore bianco con certi bottoni in cima commeſſi di trē parti, poco maggiori della domeſtica; ne' quai bottoni è dentro il ſeme triangolare, roſſigno, e al guſto amaro; il quale s'adopera nelle medicine. Queſta pianta ſi conoſce hoggi in Italia con tutti queſti ſegni; e di queſta ſi deue vſare il ſeme.

DELL'HERMODATTILO.

L'HERMODATTILO delle Spezierie pare che ſia il Colchico de gli antichi; e che per queſto ſia velenoſo,e da non vſarſi nelle medicine: nondimeno veggendo, che preſo da ſe ſolo,nelle ſue pillole,e nell'altre compoſizioni doue egli entra, non fa effetto alcun maligno, più che gli altri medicamenti purganti; concediamo, che ſi poſſa vſare nelle ricette,doue entrano gli Hermodattili; e ſi piglino i foreſtieri,che ſieno bianchi, ben nutriti,non intarlati,e ſenza alcun difetto; laſciãdo in tutto quegli,che naſcono ne' noſtri paeſi.

DELL'HYPOCISTIDE.

L'HYPOCISTIDE è vna pianta,che naſce alle radici del Ciſto volgarmẽte detto Imbrentina; & è ſenza foglie, ſimile à vn mazzetto, ò fiocco compoſto di più vaſetti, ſimili à i fiori del melagrano,quando gli comincia allegare; ma piccoli,e di colore che nel giallo roſſeggiano. Dell'Hypociſtide ſi trahe il ſugo, e ſi prepara come al ſuo luogo ſi dirà. Biſogna hauere auuertenza, che non ſi pigli in cambio dell'Hypociſtide vn'altra pianta, che gli s'aſſomiglia; ma fa il fuſto alto,e varia dal vero di colore;e ſi chiama volgarmente coda di Lione,ò piſciacane, & è l'orobanche di Dioſcoride.

DELL'HYSSOPO.

L'HYSSOPO de' Greci è vna pianta,che per non eſſere ſtata deſcritta da Dioſcoride,come quella, che à ſuoi tempi era notiſſima; hoggi non ſappiamo qual pianta ella ſia. L'Hyſſopo domeſtico di Meſue è quello, che volgarmẽte ſi chiama Hiſopo,e ſi cultiua ne gli horti; & è vna pianta con vna radice legnoſa,non molto groſſa, dalla quale naſcono molte radici ſottili, e dalla radice aſſai fuſti pur legnoſi. Le foglie del quale ſon ſimili alle foglie del targone;

ne; benche più corte, più oſcure, e più dure. Fa il fiore à modo di ſpiga odorata, lunga vn palmo in circa, con certi fioretti azzurri. Il ſaluatico è quello, che naſce sù monti, e volgarmente ſi chiama Thymo; i quali tutti e due ſono ſpezie di Thymbra, e ſi poſſono vſare in cãbio d'Hyſſopo.

DELL'INCENSO.

L'INCENSO è vna gomma (ſecondo Dioſcoride) di vn'arbore, che naſce in Arabia chiamata Thurifera. Il meglio è il maſtio, bianco, e di granella alquanto rotonde, che rompendoſi ſon graſſe, & abbruciandoſi, ſubito s'accendono. La parte minuta pura, e granelloſa, che ſi troua fra eſſo, fu chiamata da Greci manna d'incenſo; & hoggi ſi chiama nelle Spezierie poluere d'incenſo. Della ſcorza dell'Incenſo ſi elegge quella, che è graſſa, freſca, odorata, liſcia, groſſa, e non cartilaginoſa. Adulteraſi con la corteccia della picea, detta volgarmente da gli huomini della montagna di Piſtoia Zampino. Conoſceſi ardẽdola al fuoco; perche la vera arde à poco à poco, facẽdo vn fummo molto odorato: la falſata non mantiene la fiamma, e ſenza odore, e ſi conſuma in fummo.

DELLA LACCA.

LA LACCA, chiamata da gli Arabi Lach, e da' Greci Cancamo, hoggi ſi troua, e chiamaſi gomma di Lacca; la quale ſi porta d'Aleſſandria, e di Portogallo, appiccata intorno intorno à certi fuſcelli; di odor graue, di non molto buon ſapore, e di color roſſigno.

DEL LAPIS ARMENO.

IL LAPIS armeno è (ſecondo Dioſcoride) di colore verde azzurro, liſcio, ſplendido, non ſaſſoſo, e che facilmente ſi ſtritola. Di queſta pietra per ancora n'habbiamo più toſto ſaggi, che quantità: però non ce ne venendo in maggior copia, in ſuo cambio s'vſi il Lapis lazzoli.

DEL LAPIS LAZZOLI.

Il lapis lazzoli, chiamato da' Greci Cyano (del quale si fa l'Azzurro oltramarino) è vna pietra di colore azzurro; la quale si troua nelle miniere del rame, dell'argẽto, e dell'oro. Il migliore di tutti è quello dell'oro, carico di colore; e che ha in se alcune stelle come d'oro; e che infocato, e spento più volte nell'aceto mantiene il suo colore, come fa quello, che viene d'Alessandria. Quello dell' Alamagna, e della Striscia su'l Volterrano, alla proua detta perdono il propio colore.

DEL LADANO.

Il ladano è vn liquore, che risuda dalle foglie d'vna pianta detta Imbrentina; la quale è la terza spezie del cisto di Dioscoride, chiamata Ladano; hoggi è assai noto il liquore, e la pianta. Il migliore, e non sofisticato deue essere odorato, verdeggiante trattabile, grasso, ragioso, e senza rena, ò altro, come quello di Cipri.

DEL LEGNO ALOÈ.

Il legno aloe, chiamato Agallocho da Dioscoride, è vn legno, che viene dell'Indie, e dell'Arabia; vario, punteggiato, odorifero, al gusto astringente, con alquanto d'amarezza. La corteccia sua è simile al cuoio; di colore alquanto vario. Il migliore (secondo gli Arabi) è quello, che viene dell'Indie, che è grosso, nero, vario, duro, graue, senza alcuna bianchezza; e che messo sopra al fuoco dura assai ad ardere; e bollendo non lascia di se carbone sodo, come l'Incenso, ma vescicoso, mutando forma.

DEL LEGNO GVAIACO.

Il legno guaiaco, detto altrimenti legno santo, è

stato

ſtato tenuto,& hoggi è chiaro, che egli non è hebano; ma vn'arbore della ſua propria ſpezie,che naſce nell'Indie Occidentali;il quale (come alcuni riferiſcono) è poco minore di vn noce. Ha la ſcorza tutta verde,& in certi luoghi marezzata di macchie più,e meno verdi, che tendono al bigio:fa le foglie ſimili al corbezzolo,ma minori,e più verdi: produce il frutto come due lupini appiccati inſieme, di colore giallo.Lodano quello, che fa nell'Iſola Beata. Il migliore è graue,denſo,ha la parte di dentro bē nera, quella d'attorno,che volge al giallo,la ſcorza liſcia, e che ſta bene appiccata; il quale poi che è tagliato,ò ſcuffinato, ſtretto con mano ſi attiene inſieme,il che dinota la ſua graſſezza; e cotto laſcia nella decozione aſſai odore, ſapore, & la fa coperta di colore. La grandezza, ò piccolezza de' pezzi non rilieua quanto i ſegni di ſopra, e in queſta parte ſi può lodare la mediocrità. E da ſapere che hoggi,che ſi vſa ſeparatamente la ſcorza, interuiene, che ella è adulterata con le ſcorze del fraſſino,ò del moro, ò d'altre ſimili; le quali ſi conoſcono dal ſapore, & odor propio.

DEL LEVISTICO.

Il levistico, detto da Dioſcoride Liguſtico, e da Galeno Libiſtico,ci ſi porta hoggi in buona copia, cō tutte le note dategli da gli Antichi,dalle montagne di Genoua,e di Piſtoia;nelle quali naſce abbondantemente; il quale fa vn fuſto ſottile ſimile all'aneto, nodoſo; intorno al quale ſono le foglie ſimili à quelle della ſertula cāpana,ma più tenere,e odorate;le quali quanto ſono più preſſo al fuſto,tāto più ſono intagliate; & nella ſommità del fuſto ha vn'ombrella,nella quale è il ſeme nero,ſodo,lunghetto,ſimile à quello del finocchio; pungente, & odorato, hà la radice bianca, & odorata ſimile al panace herculeo.

DEL LITHARGYRO.

Il Lithargyro (chiamato da Dioſcoride Spuma

d'argento) è vna ſtiuma,ò pietra,la quale ſi genera della mi niera del piombo,ò di vna rena di natura di piombo,ò vero delle lamine del piombo cotte, & arſe talmente, che ſi conuertino in queſta pietra,ò in piombaggine. Faſſi anco ra nel ſeparare l'oro,l'argento, e il rame dal piombo; & ſi genera allhora ò di piombo,ò della ſua miniera.Il Lithargyro è di due ſorte,vna bianca,& vna roſſigna,che va verſo il giallo.La bianca ſi chiama Lithargyro d'argento;l'altra d'oro,la quale ha tal colore, perche ha hauuto più fuoco, ò vero partecipa più di rame.

DELLA MANNA.

La manna appreſſo à i Greci ſignifica la parte minuta dell'Incenſo,come di ſopra è detto;appreſſo à gli Arabi ſignifica la Manna ſolutiua nota;della quale habbiamo due ſpezie. Vna viene di Soria, & l'altra del regno di Napoli: quella di Soria è di granella ſimile alla Maſtice chiara, ſoda al dente, dolciſſima, e ſuauiſſima al guſto, quando è ottima,& non ha patito alterazione alcuna dal caldo, ò dall'humido. Quella,che nõ è coſi ſoda,e chiara, e che ageuolmẽte ſi rompe,& è dentro à modo di bambagia finiſſima,ha patito dal caldo qualche alterazione,e corruzzione; e di queſta pare, che haueſſe qualche cognizione Galeno, Dioſcoride,Plinio,e Theofraſto; la quale credono eſſere vn mele roſcido,ò aereo rappreſo in certi tempi della ſtate ſu gli arbori, herbe, e pietre.Si può generare in molti luoghi,come à noſtri tempi già più volte nel Calentino; ma molto più ſpeſſo in Soria nel monte Libano,luogo più caldo,& ameno. L'altra ſpezie di Manna, che ſi porta del regno di Napoli di più luoghi,ma in particolare di Coſenza di Calauria, naſce ſu fraſſini, e ſu gli orni,e non in altra ſorta d'arbori; onde hanno creduto i Medici di quel regno, e con buone ragioni, che ella non ſia di rugiada, che caſchi ſu detti arbori; ma che ella ſiá vna gomma, ò lagrima, che diſtilli ne' dì caniculari da' fraſſini, e da gli orni, dal tronco, da rami groſſi, e piccoli, da gli occhi, che mandano fuo-

no fuori il picciuolo, e le foglie: e dicono esserne di due sorte, vna, che spontaneamente, e senza arte stilla; e vn'altra, che è fatta con arte. Di quella, che spontaneamente stilla, vna parte ne chiamano di fronda; la quale si raccoglie di su le foglie de frassini soli, e non de gli orni; piccolissima come grani di miglio, bianca, ò vero tendente al citrino; e questa è in prezzo grande: l'altra parte stilla da rami de frassini, e da rami de gli orni più grossa, e manco biãca: l'altra poi, che stilla da' tronchi de frassini, e de gli orni, la chiamano Manna di corpo. Quella fatta con arte è quando innanzi à giorni caniculari fanno nel tronco, e ne' rami più tagli; ne' quali si congela col tempo la Manna, e per questa via si caua più Manna de gli orni, che de' frassini; doue senza arte, distilla più Mãna de' frassini, che de gli orni; forse perche sono di scorza più aspra, e più dura. Di queste sorte di Manna Calaurese, quella di fronde è la migliore di tutte. Di quelle di corpo tiene il primo luogo quella, che stilla spontaneamente da rami; il secondo quella, che stilla da tronchi. Il simile auuiene di quelle fatte per incisione, che se bene sono inferiori alle sopradette, nondimeno fra di loro è meno da biasimare quella che è fatta per incisione de' rami, che quella che è fatta per incisione de' trõchi. E' da sapere, che queste sorte di Manna Calaurese ageuolmente si possono falsare: quella di fronde è più sicura, che alcuna altra; in oltre queste Manne sono differenti di qualità da quelle di Soria; come ancora di generazione. Nelle ricette de gli Arabi si debbe torre la Manna Soriana masticina, potendosi hauere, ò quella, che è ridotta in bambagina; ò vero in defetto la Calaurese di fronde, ò di rami; perche l'altre sono differenti non poco dalle Soriane.

DEL MARO.

IL MARO è vna pianta, laquale si assomiglia alla persa minuta, benche la sia di minor cesto, e di più sottili fusti, di foglie minori, e più rare, e di odore, e sapore più efficace. Produce i fiori pauonazzi; e ci si porta di Candia la

pianta

glie ſimili all'anetho; ma è più groſſo,e ſpeſſo aſcende alla grandezza di vn braccio e mezzo in circa: ha le radici ſottili, e ſparſe,alcune in trauerſo, & alcune in profondo; lunghe, odorate,e mordaci alla lingua. Trouaſene hoggi in Toſcana ne monti altiſſimi,e particolarmente ſopra à Barga vicino al lago ſanto; al quale ſi conuengono tutte le dette deſcrizioni:però il diligẽte Speziale laſci il volgar meu.

DEL MEZZEREON.

IL MEZZEREON de gli Arabi, ò la Thymelea, con la Chamelea (che ancora ſotto il nome di Mezzereon ſi comprende) ſono hoggi amendue conoſciute: ma la Thymelea ſi raſſomiglia con le ſue foglie, e vermene al lino, ò all'herba linaria, benche ſia più groſſa. La Chamelea ha le foglie dell'vliuo, ma maggiori.

DELLE MIDOLLE.

LE MIDOLLE de gli animali ſi pigliano,come de' graſſi s'è detto. Il tempo è il principio dell'inuernata. Sono di due ſorte midolle; midolle di oſſa,e midolle della ſpina; le quali ſono differenti di qualità.

DE' MYRABOLANI.

I MYRABOLANI così chiamati da gli Arabi,non ſono i Myrabolani,cioè la noce vnguentaria di Dioſcoride, detta volgarmente been; ma ſono altre ſpezie di frutti, de quali ne fanno cinque ſpezie,cioè Citrini, Cheboli, Indi, Emblici,e Bellirici, tutti hoggi conoſciuti. De Citrini quegli ſono migliori, che ſono ben gialli, alquanto verdeggianti,graui,pieni,gommoſi,groſſi di corteccia,e che hanno il loro nocciolo piccolo. De Cheboli ſi eleggono i più groſſi; di colore nero che volge al roſſo, graui, che meſſi nell'acqua vanno preſto al fondo: & la loro ſcorza è groſſa.Gl'Indi ſono ottimi, quando ſon neri, e rompendoſi di

dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. De gli emblici si lodano quegli, che vengono in pezzi più grossi, densi, graui, con assai polpa, e poco nocciolo. I bellerici deuono essere densi, grossi, graui, e di corteccia grossa. Quegli, che non sono così fatti, sono ò troppo vecchi, ò hanno patito in qualche altro modo.

DELLA MYRRHA.

La myrrha è lagrima d'vno arbore d'Arabia. Eleggesi quella, che è fresca, fragile leggiera, e tutta di vn colore; e quella, che nel rompersi mostra alcune vene bianche, e lisce simili all'vnghie; minuta di granella, amara, acuta, pungente, & odorata; della quale hoggi si porta in quãtità.

DELLA MVMIA.

La mvmia de gli Arabi era vna mestura di Aloè, myrrha, zafferano, balsamo, & altre cose simili; con la quale si cõseruauano i corpi morti de i nobili, e dopo vn certo tempo la cauauano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi; e riponeuonla per vso della Medicina. Ma perche si soleuano ancora empiere di bitume, e di pece i corpi delle persone ignobili, però parlando di questa, dicono quello, che Dioscoride dice del pissasphalto, cioè che ella ha la medesima virtù, che ha il bitume, e la pece mescolata. Se così è, non hauendo noi la vera Mumia, ne il pissasphalto di Dioscoride, si può fare artificiale col bitume, & con la pece; come si è detto parlando del bitume. La Mumia, che ci si porta con carne, ossa, panni, e bitume, non è veramente la Mumia de gli Arabi.

DEL MVSCO.

Il mvsco è vno escremento d'vno animale detto Gazzella, che lo produce in vn certo tempo dell'anno intorno al bellico, come in vna apostema. Il migliore è quello di Le-

uante

uante, il quale rosseggia. Adulterasi con tutte l'altre cose preziose odorifere, e si conosce dall'odore, e sapor propio, & in oltre dal peso; perche mescolãdouisi diuerse cose per falsarlo, chi ha notizia per esperienza del vero, & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

DEL MVSCO DE GLI ARBORI.

Il mvsco de gli Arbori, chiamato da gli Arabi Vsnea, è vna lanuggine secca, che nasce in sù le querce, abeti, larici, e molti altri arbori. Eleggesi quello, che nasce su il cedro, di poi quello de popoli chiamati volgarmente alberi, e pioppi; ma sopra tutto è da eleggere il più odorato, e bianco.

DELLA NIGELLA.

La nigella, chiamata da Dioscoride Gith, ò uero Melanthio, è vna herbetta, che fa i suoi fusti sottili, lunghi due palmi, ò più; le foglie piccole, che si rassẽbrano alquanto al ciliccione, ma molto più minute, in cima de gambi fa vn capitello piccolo, di forma simile al papauero, lunghetto; dentro tramezzato doue è il seme nero, acuto, & odorato. Quello, che hoggi si vsa per la Nigella ha tutti i segni del vero Melanthio, eccetto che non pare, che ella arriui à quell'acutezza di sapore, che gli dà Dioscoride: il qual sapore con tutte l'altre note, habbiamo trouato in vna pianta di questo nome; la quale, quando ci sarà portata in quantità, si potrà vsare per il vero Melanthio.

DEL NITRO.

Il nitro pare che sia naturale, & artifiziale; naturale è il fossile, e quello, che si congela sopra la terra, e nelle volte à modo di ghiacciuoli, ò gocciolato in terra: e vn'altro, che si genera dell'acque nitrose naturalmente. Artifiziale è, secondo alcuni, la borrace rifatta, e quello, che si faceua della cenere di quercia, e di cerro, e ancora dell'acqua

del Nilo;à i quali pare assai simile il salnitro de nostri tempi. Il fossile secondo alcuni, è la borrace non rifatta; & è opinione che à Colle di val d'Elsa se ne troui,il che nõ è ancora venuto a nostra notizia. Ne' lagoni di Volterra si vede il Nitro appiccato à certi sassi, dentro alle cauerne, in cui battendo l'acque nitrose vi si attacca, vi si condensa, e vi si secca,diuentãdo parte nitro, & Aphronitro schietto; & parte mescolato con la melanteria. Il sincero si deue vsare nelle nostre ricette,e quello,che è mescolato con la melanteria,si può mettere nelle docce; le quali si fanno per diseccare i catarri,parendo così à Medici,che le ordinano.

DELLA NOCE MOSCADA.

LA NOCE moscada è il frutto di vn'arbore delle Moluche,simile(come riferiscono alcuni) al pesco;ma i più l'assomigliano al nostro noce. Il quale produce la Noce moscada di grandezza (per quel che si vede da quelle,che ci si portano confette) quãto vna pesca mediocre, ma più stiacciata,coperta da vn mallo,come la nostra; sotto al quale vi è la mace,e sotto essa il guscio duro,e nericcio,come quello delle nostre nocciuole, in mezzo al quale sta la Noce moscada.

DELL' OESYPO.

L'OESYPO è il sudiciume della lana di pecore sane, e con tutte l'altre qualità, che si ricercano in vniuersale ne gli animali, che vengono in vso della Medicina come al suo luogo dicemmo: chiamasi volgarmente Hysopohumida. Preparasi in questo modo. Pigliasi la lana sudicia, e grassa in buona quantità; la quale si laua con l'acqua calda,e spremutone bene tutto il sudiciume,che se ne caua, si mette in vn vaso con la bocca larga, e sopra vi si getta dell'acqua,e vassi agitando con vna mestola gagliardamẽte,acciochè faccia maggiore quantità di stiuma grassa, e di poi vi si spruzza sopra dell'acqua marina,e separato ch'è il grasso,che nuota sopra, si mette in vn'altro vaso; e di nuouo si

dimena

dimena la medesima acqua, e si spruzza sopra alla stiuma nuoua acqua marina; e se ne caua il grasso: e questo si fa tãte volte, che raccolto tutto il grasso, l'acqua non facci più stiuma. E lo Oesypo così raccolto si dimena con le mani, e se vi è qualche sporcizia, si lieua via, e rasciutta à poco à poco tutta l'acqua, si piglia dell'altr'acqua pura, e con le mani si maneggia tanto, che assaggiato con la lingua si senta vn poco di astringenza, senza mordicazione, e sia diuentato grasso, e bianco; il quale si ripone in vaso di terra grosso, e ben cotto, e si tiene nella volta, ò in luogo fresco; e tutte le cose sopradette si fanno al sole caldissimo. Quello, che nõ è preparato in questo modo, non è bianco, come dice Dioscoride, ma è nero, come quello, che hoggi comunemente si vede.

DELL'OPOPONACO.

L'OPOPONACO è il sugo, che stilla dalla radice, ò vero dal gãbo intaccato della Panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare che sia conosciuta la piãta, e il sugo: del quale quello è il migliore, che è amarissimo, di colore dentro bianco mentre è fresco, e seccandosi nella superficie diuenta di colore rosso, & giallo come zafferano; liscio, grasso, friabile, che si disfà ageuolmente nell'acqua, & è di graue odore. Vituperasi il nero, e il tenace come cera. Adulterasi con l'ammoniaco, ò con la cera; ma si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si disfà, e diuenta come latte. E da fuggire quello, che è pieno di festuchi di ferula.

DELL'OPPIO.

L'OPPIO è il sugo che si caua de' capi, e delle foglie de Papaueri spremute; il quale i Greci chiamano meconio, & è manco valoroso; l'altro esce, e distilla da se da' capi intaccati, & è il vero oppio: de quali q̃llo è il migliore, che è dẽso graue, amaro, e che à odorarlo fa venir sonno, e che facilmẽte nell'acqua si disfà, & è liscio, quãdo distilla è biãchiccio

e nel ſeccarſi diuenta di colore tanè chiaro; non aſpro,non granelloſo, e che colato non ſi rappiglia preſto come la cera, e che al ſole ſi ſtrugge, & accoſtato alla lucerna leua la fiamma chiara,e ſpento ſerba l'odor ſuo. Falſauaſi col glaucio,chiamato da gli Arabi memithe, con la gomma, ò col ſugo della lattuga ſaluatica: ma ſi conoſce, perche quello che è falſato col memithe, lauato diuēta giallo come zafferano; e quello, che è falſato col latte della lattuga, non ha odore,& è più aſpro;quello, che ha della gomma,è debole nell'operare,e riluce:alcuni ancora vi meſcolano del ſeuo.

DELL'OROBO.

L'OROBO, ò vero eruo è quello,che in Toſcana ſi chiama moco ſaluaticō,ò veggiolo, ò lero; il quale ſi vſa ſeminare per i colōbi,e la ſua herba ſi vſa per ingraſſare i buoi, ma è nociuo à molti altri animali. E queſto ſi deue vſare.

DELL'ORIGANO.

L'ORIGANO, ſecondo Dioſcoride, è di tre ſpezie,lo heracleo,l'onite,& il ſaluatico; de quali il ſaluatico è abbondantiſſimo in Toſcana;gli altri due ſi conoſcono, ma ſono rari. Il tragorigano non ſi conoſce;quello, che hoggi s'vſa per l'Origano, non è alcuna delle dette ſpezie,perche nō è acuto alla bocca, come ſono i veri Origani, però ſarà vn falſo Origano,benche in tutte l'altre fattezze raſſembri tāto il vero Origano,che quaſi non altri, che il guſto ne può dare differenza. E da ingegnarſi d'hauere del vero, e tralaſciar queſto.Del vero n'è portato hoggi à Vinezia di Candia abbondantemente, e dell'vna, e dell'altra ſpezie: e di queſte ſi deue vſare.

DELL'ORPIMENTO.

L'ORPIMENTO, chiamato da' Greci Arſenico,è vn minerale,che imita l'oro col ſuo colore, e ritrouaſene ſecondo

do Dioſcoride di due ſorte:vno,che è compoſto di ſcaglie poſte l'vna ſopra all'altra,& è il migliore;ſe non è meſcolato con minerale:l'altro ha il colore quaſi della ſandaracha, cioè roſſo,e ſimile à vna zolla.Eleggeſi quello, che riſplende di color d'oro,che è minuto di ſcaglie,e facilmente ſi diuide, e non è meſcolato con altre pietre, ò terre. Fannoſi de gli artifiziali, cioè l'arſenico criſtallino, & il riſagallo così chiamati,coll'orpimento naturale.

DE PAPAVERI.

I PAPAVERI ſono appreſſo Dioſcoride ſei in numero.Il primo è il ſaluatico chiamato rheas,e non è altro,che il noſtro roſolaccio, da ognuno conoſciuto:il ſecondo è il Papauero bianco,il quale fa i capi lunghi,e bianchi, e il ſeme candido,& è ancora egli noto: il terzo, & il quarto ſi chiamano Papaueri neri, de quali ſi caua l'oppio: queſti fanno il ſeme nero,e chiamanſi ancor loro papaueri ſaluatichi da Dioſcoride,e ſon noti: il quinto è il Papauero cornuto,così detto,perche egli nõ produce il capo,ma vn baccello lungo,e tondo ſimile à vn corno, il fiore giallo, & è ancora aſſai noto: il ſeſto ſi chiama ſpumeo, il quale pare che à noi ſia incognito.Dicendoſi ſemplicemente Papauero, s'intende del domeſtico, cioè del bianco.

DELLA PECE.

LA PECE è quella,che ſcola da legni,che ſono pieni di ragia. Faſſi principalmente di pino,benche in alcuni luoghi per careſtia di pini,ſi faccia ancora della picea, del cedro,del therebinto,&di altri ſimili,nel modo che di ſotto al ſuo luogo ſi dirà. Chiamaſi comunemente pece nauale, la quale è di due ſorte;cioè liquida,& ſecca:la liquida ancora è di due ſorte;vna che ſcola prima, & è ſimile all'acqua; la quale in Soria adoperano per cõdire i corpi morti, chiamata cedria; per farſi ella del cedro:conciosia, che non vi hanno pini:l'altra è il ſecondo liquore,che eſce dopo il pri

mo, e raccolto in certi cassoni si spessisce con l'aceto, e così rappreso si chiama Pece bruzia; differēte dall'altra solamē te nell'esser viscosa, di colore tanè, e più grassa: con questa s'impeciauano i vasi da tenere il vino. La Pece secca si fa della liquida, seccandola vn'altra volta; e di questa ne sono due altre spezie: vna simile al visco tenace: l'altra secca, e frā gibile. Oltre à queste se ne troua ancora vn'altra spezie, chiamata olio di pece; la quale si raccoglie con la lana da i vapori, che si generano, quando si ricuoce la pece liquida; e lodasi di questa, quella che si fa della pece bruzia. E vn'altra spezie di pece, che si chiama zopissa; la quale si fa con la ragia, che si rastia delle naui, e con la cera. Tutte queste sorte di pece si possono hauere. Della liquida si elegge quella, che è risplendente, liscia, e sincera. Della secca si loda quella, che è pura, grassa, odorata, rosseggiante, e ragiosa. Vituperasi quella, che è abbruciata, che sa di fummo, & è acida. Pruouasi se i pezzi lustrano, e sotto al dente pare visco, & è di sapore giocondo.

DELLA PECE GRECA.

La pece greca è la ragia di pino, ò d'altri arbori cotta nell'acqua per fino che ella perda il suo naturale odore, e diuenti frangibile, e secca; e questa si chiama Colophonia, perche si portaua di Colophone. Debbesi adunque per la Colophonia sempre intendere la Pece greca, non perche la ragia non cotta non si chiami ancor'ella Colophonia; ma perche nell'vso della Medicina simili ragie nō si adoperano se non cotte, ò rade volte; e massime delle ragie liquide.

DELLA PEGOLA.

Qvesto nome Pegola significa pece grassa, e bianca; & ancora quella, che è chiamata da' Greci, propoli; che è quella che si troua intorno all'entrata, che fanno le pecchie nelle loro cassette, simile alla cera; con la quale anco-

ra

ra riempiono,se vi è fessura alcuna. Debbesi eleggere quel la,che è gialla,odorata , che rappresenta la storace, che è morbida,trattabile,e tirata fa le fila come il Mastico. Quã do nelle ricette si dice Pegola,si pigli la pece grassa detta di sopra.

DEL PEPE.

Il pepe, secondo Dioscoride,& altri autori, è il frutto d'vno arbuscello, che nasce in India; il quale produce in prima certi baccelletti,i quali noi chiamiamo Pepe lungo; dentro à i quali vi sono i granelli minuti come il miglio,e questi, nell'aprirsi i baccelletti, escono fuori in modo di grappoletti,e i suoi grani, colti mentre sono acerbi, si chiamano Pepe bianco,e quando sono maturi, Pepe nero. Quegli, che nauigano all'Indie, & hanno veduto la pianta del Pepe,dicono che ella è pianta simile all'hellera, così di gambo come di foglia, e va salendo sopra gli arbori. I raspi del Pepe sono lunghi vn mezzo palmo, e sottili come dita: i granelli sono fitti; e seccansi al sole. La pianta poi del Pepe lungo è flessibile come l'hellera, e sale sopra gli arbori: la foglia è come quella del moro, e fa il frutto attaccato al legno. Del Pepe nero si deue eleggere quello,che è più fresco,graue,pieno,e manco grinzo. Del bianco ce n'è venuto vn'altra sorta molto bianco,vn poco minore dell'vsuale,più acuto,più graue, e più liscio. Del lungo quello si deue eleggere, che nel rompersi appare di dentro denso,serrato insieme,di sapore acuto, e che morde la lingua. Viencene vna sorta,la quale si chiama saluatico,più corto,più sottile, & alquanto amaro, e questo vltimo non si deue vsare, ma il primo.

DE' POLMONI DE GLI *Animali*.

I polmoni de gli animali si vsano freschi, e secchi. Piglinsi da gli animali come s'è detto di sopra.

DELLA RAGIA.

La ragia è il liquore, che naturalmente distilla dal Pino, dalla picea, dall'abeto, e simili; e ritrouasene di due maniere; vna liquida, come dal therebinto la trementina, dal larice la laricina; la quale hoggi è la volgare trementina, perche non habbiamo copia di quella del therebinto: l'altra è secca, come quella che esce dalle pine, e da i frutti de gli altri arbori ragiosi simile all'Incenso. Delle liquide la migliore di tutte è la trementina, la quale è bianca, trasparente, di colore di vetro, che tira al cilestre: & è odorata come il therebinto, nel luogo della quale è successo (come è detto) la laricina: la quale deue essere di colore di mele, e di odore ancora simile. Fra le secche quella si deue eleggere, che è più odorata, trasparente, non troppo secca, ne humida, frăgibile, e che si rassomiglia alla cera nel colore: e di queste la più eccellente è quella della picea, e dell'abeto; la quale imita l'Incenso nell'odore. Vituperasi la rossa, e la sbiancata. Tutte queste ragie cotte si chiamano pece greca, della quale si è detto di sopra.

DEL RAME.

Il rame in che modo si abbruci nelle medicine, si insegnerà di sotto. Il Rame abbruciato è similmente quello, che hoggi volgarmēte si chiama ferretto di Spagna. Eleggesi quello, che è rosso, e che tritato si assomiglia al minio.

DEL RHAPONTICO.

Il rhapontico, volgarmente chiamato Reupontico, è vna radice nera simile alla Centaurea maggiore, ma minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera: la quale tritata, e masticata, diuenta di colore gialliccio, simile al zafferano; differente dal rhabarbaro, secondo alcuni, solamente dal luogo, doue nasce: imperò che il rhabarba-

ro nasce nelle parti meridionali,e il Rhapontico nelle settentrionali. Altri dicono, che il rhabarbaro nasce nel Succuir terra dell'Indie orientali, e il rhapontico sopra il Rha, altrimenti chiamato la Volga, fiume, che entra nel mare Caspio,hoggi chiamato del Bacù. Oltre acciò il Rhapontico è vna radice lunga, e sottile. Quella del rhabarbaro è corta,e grossa.E ancora openione d'alcuni;che quella pianta,che hoggi si semina negli horti simile alla romice, tenuta per il rhabarbaro,sia il vero Rhapontico;altri dicono essersi sperimentato, che ella fa il medesimo effetto, che il rhabarbaro; ma datane in doppia quantità. Pare che hoggi si porti il vero Rapontico; ma non è gia quella radice, la quale di sopra dicemmo essere la centaurea maggiore. Debbesi eleggere quello, che non è tarlato, che è glutinoso, & alquanto astringente al gusto. Falsasi cocendolo; ma si conosce, che le parti di fuori non sono dense, e serrate insieme; ma rade; & al gusto niente,ò poco astringenti.

DEL RHABARBARO.

Il rhabarbaro(secondo che dice Mesuè) è vna radice inequalmente grossa, e non molto profonda;assai simile al rhapontico al colore,& alla sustanza. I Rabarbari sono di tre sorte: vna, che viene dell' Indie, & è la migliore:l'altra di Barberia,che tiene il secondo luogo: la terza di Turchia,peggiore di tutte. L'ottimo Rhabarbaro è il fresco,che di fuori nel rosso negreggia, che è graue nella sua rarità; e che rompendosi,si troua essere dẽtro di colore vario,mistiato di rosso,di giallo,e bianco,e tigne come il zafferano. Falsasi tenendolo in molle alquanti giorni, per cauarne la virtù,ma si conosce,che rompendosi,non vi si vede la varietà del colore,che s'è detto; e non tigne giallo, & è più leggiero, e più astringente.

DEL RIBES.

Il ribes è vna pianta,che ha il gambo rosseggiante,

do della piramide è concauo; e chiamasi volgarmente Sale Indo; il quale nel sapore è simile al Sal gemma. Ancora quello, che Dioscoride chiama fiore di Sale, è cosa assai diuersa dal Sale; imperò che questo è vna grassezza di colore giallo di zafferano, che nuota sopra l'acque del Nilo, & di altri paduli, che lo producono; ma di questo hoggi ne mãchiamo. Quello, che propriamente si chiama fiore di Sale, si ritroua nelle miniere del Sale, e ancora nelle saliere come farina, che circonda il sale grosso, & è di parti più sottili assai, che il Sale; di colore bianchissimo, & alcuna volta di colore di cenere; ma meglio è il bianco.

DELLA SALSAPARIGLIA.

LA SALSAPARIGLIA è vna radice di vna pianta, portata dall'Indie occidentali, lunga due, ò tre braccia in circa, vguale, & grossa, come la gramigna, ò la smilace aspra; di figura rotonda con alcune barbuzze; & di scorza grinza, & fragile, senza odore, & di sapore insipida, con alquanto d'acredine. Di sostanza rara, leggiera, e al gusto emplastica. Eleggesi quella, che ha più scorza, che è più bianca dentro, & emplastica, & acre; che piegandosi non si rompe, non tarlata, non nera, ne scortecciata; & di questa è più lodata quella, che viene dell'Isola della Puna del mare del Sur.

DELLA SANDARACHA.

LA SANDARACHA è vn minerale, che nasce nelle miniere de metalli, il più delle volte insieme con l'orpimento; di color rosso come cinabro, ò vero che tende alquanto al giallo: la quale arsa fa il fummo giallo, e sa di zolfo, ancorche non si consumi. Hoggi è facil cosa à prouedere della buona; nondimeno si può fare artificialmente, cocendo l'orpimento fino che egli pigli il colore del cinabro: e si può vsare per la vera Sandaracha; ma è da auuertire, che questo nome di Sandaracha appresso à gli Arabi significa la vernice da scriuere, la quale è gomma di ginepro, e non

la detta pietra; però guardisi bene nelle dispense di non pigliare l'vna per l'altra indifferentemente.

DE SANGVI.

Il sangve s'vsa in Medicina preso da molti animali nel tempo, che sono più floridi, e di età mediocre. Della preparazione del Sangue di becco se ne dirà al suo luogo.

DEL SANGVE DI DRAGO.

Il sangve di drago, tenuto da alcuni, come diceua Dioscoride, che fussi il cinabro, è secondo che riferisce Andrea Corsali Fiorentino, vna gomma di vn grosso arbore, di scorza dilicata; il quale va continuamente diminuendo da basso ad alto come rotonda piramide; nella punta del quale sono pochi rami con foglie intagliate, come quelle della rouere. La gomma è di color rossa come di Sangue naturale, e trasparente, e frangibile; e chiamasi volgarmente Sangue di drago in lagrima, à differenza di vna altra mestura, la quale si vende per sangue di Drago, & è adulterato, e non da vsarsi per esso. Alcuni pensano, che il sangue di drago sia il sugo della siderite achillea chiarito, e secco; del che non ne habbiamo certezza: ben si potrebbe vsare per sangue di Drago, mancando del sopradetto, per hauere qualità assai simili; ma mentre che noi hauiamo copia della sopradetta gomma, non si deue per altra cosa lasciarla in dietro.

DELLA SARCOCOLLA.

La sarcocolla è vna lagrima d'vno arbore di Persia, simile all'incenso minuto; di colore, ò gialliccio, ò rossigno, & al gusto amara. Eleggesi la rossigna, e quella che è più amara. Falsasi con la gomma; conoscesi al gusto, perche l'adulterata in questo modo non è amara.

DE

DE SATYRII.

IL SATYRIO appreſſo gli Arabi è nome comune à tut te le ſorte de teſticoli;e diuidõgli in teſticoli di cane,e teſti coli di golpe;intendendo per teſticoli di golpe quegli,che appreſſo à i Greci ſi chiamano propriamente Satyrij; che hãno la radice groſſa come vna mela,di fuori roſſa,e di dẽ tro bianca. Hoggi s'vſano i teſticoli di cane, ſotto nome di teſticoli di golpe,e del Satyrio di Dioſcoride;perche pa re che mãchiamo de' veri Satyrij, e ſe pure gli habbiamo, per ancora nõ ſi conoſcono fra tante ſorte di teſticoli, che ſi veggono;auuẽga che pare,che tutti ſieno teſticoli di ca- ne,conferendogli alle deſcrizioni; e penſiamo, che ſi poſ- ſino vſare per i veri Satyrij;e ſono hoggi noti. Vſaſi per le coſe veneree la radice più alta,che è più groſſa,e piena,per che la più baſſa, la quale è più flaccida, e grinza (dicono) che ella fa il contrario.

DELLA SCAGLIA DE METALLI.

LA SCAGLIA de metalli,chiamata da Latini Squam- ma,è quella, che caſca da metalli, quando col martello ſi percuotono mentre ſono affocati. Caſca la ſcaglia ſolamẽ te dal rame,e dal ferro, e dall'acciaio,quando ſi ſpegne nel l'acqua per temperarlo,ò per altro. Trouanſi queſte in tut te le botteghe de fabbri. Della Scaglia del rame ſi deue eleggere quella, che è roſſa come il rame, e groſſa; la qua le bagnata coll'aceto fa la ruggine, come quella, che eſce del rame roſſo, e già ſi cauaua del rame di Cipri. Si vitupe ra la ſottile, debole,bianca, ò vero nera.

DELLA SCORIA DE METALLI.

LA SCORIA de metalli; chiamata da' Latini recre- mento;è differente dalla ſcaglia detta di ſopra;imperò che ſi chiama Scoria quello, che ſi ſepara dal metallo, quando

nelle fornaci s'è cotto insieme con la sua vena, e poi si fonde in altro vaso; e quello che si trae fuori, quando è così fuso. E la Scoria come vna stiuma di metallo; benche si trae ancora la Scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si sepa ra l'argento dal rame, ò altri metalli. La prima Scoria è gra uissima, perche ha ancora mescolato del metallo; e però si riquoce la seconda, e la terza volta, infino che se ne sia caua to tutto il metallo; & quella Scoria, che rimane, è leggerissima, & è come vna spugna. Cauasi la Scoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, del piombo, e dello stagno: ma della vena dell'argento viuo, e della terza spezie di piombo, che hà colore di cenere, non se ne trae la Scoria; perche di queste nasce prima il metallo, che la vena sia cot ta di modo, che diuenti Scoria. Ogni Scoria suole hauere il lustro, & essere di colore nero eccetto quella, che si fa, doue si separa l'argento dal rame; la quale suole essere di colore vario; e quella del piombo volta al giallo: e molte volte, se è sottile, pare vn vetro trasparente tinto di giallo; benche se ne troua di quella, che nuota sopra il piombo, la quale è di colore candido come l'argento. Eleggesi secon do Dioscoride della Scoria del piombo quella, che tende al giallo, & è simile al vetro, densa, non frangibile, senza parte alcuna di piombo, e che rappresenta alquāto la biacca. Cerchi il diligente Speziale le scorie nelle fornaci, doue si lauorano i metalli.

DELLA SCAMONEA.

La scamonea è il sugo, che stilla dal capo della radice di vna pianta, chiamata da' Greci Scāmonio. Di questa si loda quella, che è trasparente, leggiera di colore simile alla colla di toro, fungosa, e minutamente spugnosa. Alcuni vi aggiungono, che toccata con la lingua diuenti bianca, ma secondo Dioscoride non bisogna fidarsi in questo segno; perche suol fare il medesimo ancora la falsata col tithymalo: questo altro segno è più sicuro, cioè che al gusto non incenda la lingua, come suol fare il tithymalo

malo. Adulterasi con il latte del tithymalo, & con la farina dell'Orobo; e si conosce à segni predetti.

DELLO SCORDEO.

Lo scordeo è vna herba, che ha la foglia simile à quella della querciuola, ma maggiore, e non tanto intagliata, con vn poco di lanuggine; & ha odore d'aglio, & sapore amaro, & astringente, e i fusti quadri; sopra i quali nasce il fiore rossigno: e nasce negli acquitrini de' monti: è hoggi conosciuta; e si deue vsare per quello, che chiamano Scordeo, e non gli agli saluatichi, come già s'vsaua.

DELLA SENA.

La sena è conosciuta da ciascuno. Habbiamone hoggi di due sorte, cioè la nostrale, e l'orientale. L'orientale è più solutiua, opera con minore dolore di corpo, ha le foglie simili alla mortine, i folliculi stiacciati, larghi, e lisci, e il seme stiacciato, e chiaro. E questa ancora (per quanto intendiamo da mercanti pratichi in Alessandria) è di due sorte; la prima perche viene di Mecca, è detta mecchina, & è la migliore di tutte l'altre; e questa si conosce dalle foglie lunghe, strette, appuntate, & alquanto polpute; il colore delle quali è verderognolo inuerso il giallo: la seconda chiamata del Saetto, luogo doue ella nasce, si come è di minore efficacia, & virtù, è ancora di manco prezzo; le cui foglie sono più larghe, non polpute, ne appuntate come la mecchina, il colore è di giallo pallido. La nostrale ha le foglie nella punta rotonde, & più larghe, i folliculi minori, più crespi, più neri, più torti, & il seme vn poco più nero. Questa è meno solutiua, e dà più dolore di corpo; & per tal cagione si deue vsare quella di Leuante: e quando nelle ricette si dirà Sena senza altra aggiunta, si pigli confusamente le foglie, e i folliculi; e quando si dirà Sena purgata, si pigli le foglie, e i folliculi netti da picciuoli, e fusti.

DEL SERAPINO.

Il serapino, chiamato da i Greci Sagapeno, è vn liquore d'vna ferula così detta. Eleggesi quello, che è chiaro, di colore rossigno di fuori, e di dentro bianco, di odore in mezzo fra l'assa, e il galbano, & acuto al gusto. Aggiugneui Mesue, che sia spesso, & leggiero, che habbia odore di porro, e che nell'acqua facilmente si disfaccia, perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme. Meglio è quello, che viene di Leuante, che d'altronde, e questo si deue vsare.

DEL SESELI.

Il seseli ha le foglie simili al finocchio, & il fusto più grosso, & l'ombrella simile all'anetho; nella quale è il seme angoloso, lungo, & al gusto pungente; ha la radice lunga, & odorata, e questi segni attribuisce Dioscoride al Seseli massiliense. I medesimi tutti gli habbiamo in vna pianta; la quale volgarmente si chiama sermontano: auuertiscasi nondimeno, che non si pigli vn seme chiamato da nostri contadini sermontano, il quale è più stiacciato, più largo, e di male odore, quasi di cimice.

DELLA SINOPIA.

La sinopia, chiamata da Dioscoride, rubrica Sinopide, perche si vendeua in Sinope città di Ponto, è vna terra rossa. Hoggi ne habbiamo di molti altri luoghi, e chiamasi bolo armeno; del quale s'è detto di sopra nel capitolo del bolo. Eleggesi, secondo Dioscoride, quella, che è graue, densa, del colore del fegato, senza pietre, colorita tutta equalmente, e che messa nell'acqua ageuolmente si disfa. Qui per il bolo intendiamo il nostrale. Quella Sinopia, che adoperano i legnaiuoli, è vn'altra sorta di rubrica, che si suol fare di ocra cotta.

DELLA

DELLA SPIGA CELTICA.

La spiga celtica è vna pianta piccola, che ha le foglie lunghette,& in cima larghe; fa il fiore giallo, produce dalle sue radici minute molti talli piccoli, simili à certe spighette. I talli insieme con le barbe leuatene le foglie sono in vso, e sono molto odorati. Si contraffanno con vn' herba molto simile, ma si conosce, che non ha le foglie sì lunghe, ne il tallo; & è più bianca, & non è amara, ne odorata come la Spiga celtica. Eleggesi la fresca, odorifera, che ha assai radici malageuoli à rompersi, e piene.

DELLA SPIGA NARDI.

La spiga nardi è secondo Galeno, vna radice, e non vna Spiga, & è noto che quelle spighette, che ci si portano dell'indie orientali, procedono da vna radice lunga sei dita, e grossa vn mezzo dito, molto odorata; simile al Meu nella figura. Del fusto della quale radice, e del fiore non n'habbiamo hoggi cognizione alcuna. Eleggesi quella, che si chiama Soriana, & ha questi segni: ha la spiga corta, folta di capelli, di colore verso il tanè, di odore grato, simile alquanto à quello del Cypero; e che masticata è amara, e rasciuga la lingua; e dura il suo odore lungo tempo. Adulterasi cō l'Antimonio spruzzādouelo sù con l'acqua, ò con vino di datteri, per dargli più peso. Conoscesi à segni sopradetti. Ancora si suol vendere, quando è stata tenuta in molle; ma questo si conosce, perche ha le sue spighe bianche, aride, e senza terra appiccata.

DELLO SPODIO.

Lo spodio si troua nelle fornaci del rame, nelle quali si troua ancòra la Pompholige, che è la tuzia de gli Arabi; & si fanno delle fauille, che escono del metallo: & sono differenti, perche lo Spodio è fatto delle parti più grosse

e si troua nello spazzo della stanza, doue si quoce, e per ciò è terroso, e imbrattato. La pompholige è fatta dalle fauille più sottili, le quali volano in alto, e si attaccano al palco; e fanno à modo di vn sonaglio; come quegli, che si fanno nella pioggia nel tempo della primauera; di colore biãco, le quali si disfanno in poluere, simile alla farina. Sono di virtù simili; ma la põpholige è di parti più sottili. Hoggi sono conosciute, & ageuolmente se ne può hauere de luoghi d'Italia, e dell'Alamagna, doue si lauora il rame: e in cambio si possono vsare gli antispodij di Dioscoride, ò vero la tuzia de gli Speziali. Lo Spodio d'Auicẽna si fa delle radici del ruuistico, e si debbe vsare nelle sue ricette, perche è vno antispodio. Quello altro, fatto di stinchi di buoi, e simili animali, che si vsa per le Spezierie, si lasci; e si vsi in cambio vno de gli antispodij di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro al corpo; come quello che si fà di cime di mortella, ò di vliuastri abbruciate, come si dirà; & in quelle di fuori, ò il vero Spodio, ò la pompholige, ò vero la tuzia de gli Speziali preparata.

DELLO SQVINANTHO.

Lo SQVINANTO, cioè fiore di giunco odorato, si conosce hoggi per tutto. Debbesi eleggere quello, che è rosso di colore, acceso, fresco, sottile, e dentro, quando si rompe, rossiccio; e stropicciandolo con le mani, rende odore di rose; acuto alla bocca, & alquanto mordente: e di questo ce ne viene qualche pianta intera co' fiori, d'onde ha preso il nome di Squinanto; e quello si elegge, che ha più fiori, & è più intero.

DELLA STORACE.

LA STORACE è di due sorte, vna chiamata Storace calamita, e da' Greci semplicemente Styrace; l'altra Storace liquida: e credesi da molti, che ella sia lo statte della Myrrha, cioè la grassezza sola; il che non pare pũto vero in questa, che hoggi si vede nelle Spezierie. La Storace calamita

è la

è la gomma d'vno arbore, ſimile (come dicono) al melo cotogno. Eleggeſi di queſta quella, che è graſſa, roſſa, ragioſa, che nelle ſue granella biancheggia, che riſerba lungo tempo il ſuo buono odore; e quãdo ſi maneggia, n'eſce vn liquore ſimile al mele. Vituperaſi la nera, fragile, e ſemoloſa. Si adultera con la ſegatura del ſuo legno, col mele, con la cera, col graſſo fatto odorifero, e con altre coſe. Conoſceſi la falſata dallo odore debile, perche la ſincera ha l'odore molto potente. Hoggi ci ſi porta della vera, la quale ſi deue vſare.

DE TAMARINDI.

I TAMARINDI ſono frutti d'vno arbore, ſpezie, ſecõdo alcuni, di palma; ſi ſon viſte le foglie de Tamarindi molto ſimili à quelle dello hypperico, cioè perforata; ancor che da alcuni gli ſieno attribuite le foglie del ſalcio. I frutti, i quali hoggi ſi adoperano, ſono noti. Eleggonſi quegli, che nel nero roſſeggiano, e che ſon teneri, pieni di certi filamenti, freſchi, graſſi, e non riſecchi, di ſapore dolce, con vn poco di acetoſità, ſimile al vino puro. Si adulterano cõ la polpa delle ſuſine; ma ſi conoſcono, per che ſono neri, e ſenza luſtro; ſono più humoroſi, e ſenteuiſi il ſapóre delle ſuſine.

DELLA TERRA SIGILLATA.

LA TERRA ſigillata delle Spezierie dourebbe eſſere la terra lemnia di Dioſcoride, e di Galeno. A tempi noſtri ſono portate da Coſtantinopoli due ſorte di terra: vna che roſſeggia in girelle piccole, ſigillate con lettere turcheſche: vn'altra di colore bianchiccio verſo il cinerizio in girelle più groſſe, ſigillate con lettere turcheſche; le quali ſono in pregio appreſſo à Turchi, & in grãde riputazione contro à veleni; e non è ageuol coſa à poterne hauer copia: le quali ſon portate in Coſtantinopoli, per quanto ſi può ritrarre, non di Lemno; ma di altri luoghi lontani, e

molto diuersi; però non si può dire, che alcuna delle predette sia la Terra lemnia. Molti hanno creduto, che il bolo armeno orientale sia la vera Terra lemnia; del che non si può hauer certezza; ben pare, che gli si conuenghino più i segni della Terra lemnia, che alle predette. Trouasi ancora in Malta vna terra bianca, e leggiera, la quale vendono i ciurmadori; che ha virtù contro à i veleni, onde si può in cambio della Terra lemnia pigliare assai cōmodamente, ò il bolo armeno orientale, ò vna delle sopradette; benche le turchesche non sieno molto potenti contro al veleno della Vipera; quella di Malta vie meno. Se il bolo armeno orientale hauesse quella virtù contro al veleno della Vipera, che attribuiscono alla Terra lemnia; certo, ò che egli sarebbe l'essa Terra lemnia, ò si potrebbe per quella sicuramente vsare. La Terra sigillata delle Spezierie per non somigliare in parte alcuna la lemnia, non si deue vsare; eccetto in alcuni medicamenti di fuori, doue non si ricercano se non le operazioni delle qualità manifeste.

DEL THYMO.

Il thymo, pianta secondo Dioscoride sarmentosa, fa le foglie piccole, strette, appuntate, e folte. Ha nelle cime certi fioretti di colore purpureo, & nasce in luoghi magri, & sassosi. Questa pianta così descritta è stata portata nuouamente di Candia ne gli horti di Toscana; ne' quali ella si vede con tutte le condizioni sopra dette, acuta, & così odorata quanto veruna altra pianta simile. Et questa, come corrispondente à quella di Dioscoride, si debbe vsare.

DEL THLASPI.

Il thlaspi, secondo Dioscoride, è vna herbetta piccola, con foglie lunghe vn dito volte verso la terra, fesse in punta, e grossette; fa il gambo sottile alto due spanne con pochi rami, pieno tutto di frutti larghetti in punta, ne quali è vn semolino simile al nasturzio, di figura simile alla lē-

te

te quaſi ſtiacciato, onde ha preſo il nome: il fiore è bianchiccio, naſce nelle vie, ne muri, e nelle ſiepi; il ſeme è acre, e caldo. Queſto è hoggi conoſciuto, e naſce in Toſcana in buona quantità. Deſcriue Dioſcoride vna altra ſorta di Thlaſpi di autorità di Crateua, con le foglie più larghe, e le radici maggiori; del quale ſi troua anco buona copia in Toſcana, ma ſi deue vſare il primo, che è più valoroſo.

DEL TRIFOGLIO.

Il trifoglio, del quale inteſero i greci, chiamandolo Trifoglio acuto, ò aſphaltite, perche ſa di bitume, è vna pianta, che fa i rami folti, & alti vn braccio, ò più, con le foglie grandi, & acute tre per picciuolo; le quali, mentre ſon tenere, ſanno di ruta, e come creſciute ſono, di bitume; il fiore roſſigno, il ſeme largo, e peloſetto, che da vna banda ſporta in fuori come vn cornetto, e la radice lunga, groſſa vn dito in circa, & dura. Queſto ſi troua hoggi copioſo nell'Elba, & in quel di Pietra Santa. E queſto ſi deue vſare, e non i noſtri Trifogli de' prati; i quali ſono diuerſiſſimi dal vero Trifoglio, del quale inteſero i Greci.

DEL TVRBITH.

Il tvrbith è vna radice di vna pianta latticinoſa; la quale è, ò biãca; e tienſi che ſia la radice dello alipo di Dioſcoride, ò nera, ò citrina; la quale penſano molti che la ſia la pitiuſa: hora in qual modo ſi ſia, ſi loda più la bianca, la quale viene hoggi di Soria; e credeſi che ſia il vero Turbith bianco, ò che per quello ſi poſſa vſare, e di queſto ſi elegge quello, che dentro è voto come vna canna, gommoſo, la corteccia di colore di cenere, pulita, e che ſia frangibile. Adulteraſi impiaſtrandolo di fuori con la gomma diſſoluta; ma ſi conoſce rompendolo, che di dentro nelle rotture non vi è gomma.

DELLA TVZIA,

La tvzia delle Spezierie è la Cadmia de gli antichi. Generasi nelle fornaci del rame delle fauille, come lo spodio, e la pompholige; la quale è la Tuzia de gli Arabi. La cadmia si genera delle parti più grosse; e si troua ò più alta, e in forma di grappoli, appiccata alle volte delle fornaci, e si chiama botrite; ò appiccata intorno à certe verghe di ferro, le quali per questo si mettono nelle fornaci, ò vero alle mura, la quale si chiama placite. Noi habbiamo à tempi nostri più copia di quella, che s'appicca alle verghe del ferro, che delle altre due sorte; benche se ne troui assai della adulterata, e fatta di certa pietra pesta, e con acqua, ò altro liquore, e zolfo ridotta à modo di pasta, e impiastrata sù le canne, e cotta. Conoscesi dal colore; il quale non è così bigio, nè va uerso l'azzurro, come la vera; e ancora si conosce alle granella, che non sono simili à quelle della vera, che paiono appiccate insieme à suoli; e al peso; perche la vera, e non adulterata è più graue assai, e messa su la lingua si sente fredda, e l'altra nò. Trouasene ancora vna sorta à modo di pietra nelle caue del rame, secondo Galeno; la quale è la cadmia naturale; e chiamasi da gli alchimisti giallamina di colore bianco pallido; della quale se ne getta nelle fornaci del rame fuso, e se ne fa la pōpholige, lo spodio, e la cadmia fattizia, che è la tuzia, come è detto; e ancora hoggi se ne troua, e serue à coloro, che fanno l'Ottone. Eleggesi la botrite, della quale rade volte si vede ne' nostri tempi, ò vero quella, che si chiama alessandrina: che è quella, che si auuolge intorno alle verghe, ò à altri corpi tondi; la quale si discerne dalla falsa, come è detto: e però nelle ricette de gli Arabi, doue si legge Tuzia, si pigli la pōpholige; & in quelle de Greci, la cadmia della sorta, che è detto.

DELLA VALERIANA.

La valeriana, chiamata da Dioscoride, secondo alcuni

alcuni phù, è vna pianta hoggi nota; trouasene di due sorte; vna domestica, ò vero maggiore: l'altra saluatica, e minore: e di tutte e due sene troua copia in Toscana. Pare che la radice della maggiore sia assai simile al phù; e che si debba per essovsare, e non la minore, per essere più tosto vn falso phù.

DEL VERDERAME.

Il verderame (secondo Dioscoride) è vna ruggine di rame, la quale si fa in questo modo. Pigliasi vn vaso di terra inuetriato di larga bocca, nel quale si mette aceto fortissimo; di poi si cuopre con vn coperchio di rame netto, pulito e concauo come vn bacino da barbiere; e che si commetta con detto vaso di sorta, che non vi sia spiracolo alcuno; e si lascia stare così per spazio di dieci giorni; per che stando tal tempo esalano i vapori dall'aceto, e generano nel predetto coperchio la ruggine; e dopo detto tempo si rade la ruggine generataui sopra. Fassi ancora pigliādo piastre di rame similmente nette; e mettendole sospese sopra vn medesimo vaso pure coperto, che non tocchino l'aceto; e tenendole per detto tempo, pòi si radono come di sopra. Alcuni sotterrano le lame predette nelle vinacce inforzate; e ve le tengono il medesimo tempo; poi si radono: e si fa ancora in altri modi descritti da Dioscoride; i quali per breuità trapassiamo.

DEL VETRIVOLO.

Il vetrivolo; chiamato da Greci chalcantho, e da Latini atramento sutorio; è di due sorte; fattizio, e naturale. Il naturale si ritroua congelato nelle vene della terra, e fra le commessure de sassi; ò vero destillato nelle cauerne; il quale parte pende da quelle, parte casca nel fondo. Trouasene hoggi di vna altra sorta congelato nella superficie della terra, chiamato copparosa. I fattizi ancora sono di due sorte: vno che particolarmente si faceua in Cypri di

vna acqua; che ſtillaua dalla vena del ſori, del calciti, e del mysi, e portata in certe peſchiere quadrate, iui da ſe ſi congelaua: l'altro ſi fa cocendo l'acqua, nella quale ſia macerata certa ſorta di terra atramentoſa, come hoggi in molti luoghi ſi vſa. Migliori ſono i naturali, che i fattizi; però fra quegli ſi può vſare la copparoſa di Cypri, per non eſſere così copia de gli altri. De fattizi migliore è quello di Cypri, e ſecondo alcuni, il romano. Del naturale ſe ne troua in Toſcana in ſul Volterrano; e di quello ſi deue vſare per lo auuenire.

DEL ZAFFERANO.

Il zafferano, perche è molto in vſo de' ſani, e della Medicina, debbe eſſer ſincero, di buona qualità, e freſco, però che ſi adultera in più modi; il che ſi conoſce dal colore, dall'odore, e dal peſo. L'adulterato non ha il colore chiaro; ſimilmente quello, che è vecchio, ma ſcuro; e non ha l'odore potente, come il freſco, & è graue di peſo. Il Zafferano che ha meſcolati certi fiori gialli, ſi conoſce all'odore, e maſticandolo, al ſapore, e non tigne del colore del buono Zafferano. Quello, che è bagnato con la ſapa à guſtarlo è dolce, & ſcuro di colore. Quello, che ha del lithargyro, peſa più, che non è conueniente.

DELLE PREPARAZIONI DELLE MEDICINE SEMPLICI,

ET PRIMA DEL SECCARE.

Ome si secchino le medicine sempli ci, quando sono di nuouo colte; come l'herbe, i fiori, i frutti, le radici, & simili per la loro conseruazione, si è detto di sopra. Al presente diremo, in che modo le medesime medicine si debbo no seccare di nuouo per prepararle, acciò che le si possino vsare comodamente. Debbonsi adunque molte volte seccare le medicine più oltre di quello, che si ricerca alla conseruazione loro, quando si vogliono ò pestare, ò limare, ò farne cosa, che ricerchi la suddetta opera. Questo si debbe fare ò al sole, ò al fuoco, ò al vento tramontano, secondo che piace à i propij autori. Seccansi le mandorle, i pinocchi, i pistacchi, e gli altri frutti per confettare, acciochè vi si appicchi su il zucchero ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la sua bianchezza. Seccansi ancora i medesimi frutti, quando si vogliono purgare dalle seconde scorze.

DEL PVRGARE.

Il pvrgare le medicine semplici è separare tutte le cose inutili, ò sieno parti di dette medicine, ò vero cose mescolate con esse. Si purgano le radici, i frutti, i semi, e l'altre cose simili; quando sono imbrattate di terra, ò di altro; vagliandole, e lauandole, come si fa comunemente di tutte le cose, ò vero come le gomme, e le ragie; con le quali il più delle volte è mescolato ò terra, ò legno, ò altre cose inutili; & queste si struggono, e si colano, e si adopera la parte pura. Le medicine si purgano da alcune loro parti

inutili;come le radici da quella prima ſcorza di fuori, che tocca la terra, freſche,ò ſecche che le ſieno, raſtiandole col coltello;come ſono gli ellebori, e le conſolide, & ſimili. Similmente ſi purgano dalla midolla di dentro,la quale in molte è inutile; come nel dauco,nelle paſtinache, nel prezzemolo,& in molte ſimili; fendendole per il mezzo, e ſeparando la midolla dalla ſcorza. Le ſecche ſi inhumidiſcono, & di poi ſi fendono, e purgano dalla midolla come le freſche. I fiori ſi purgano leuando loro i gambi, le bocce; e pigliando ſolo le foglie, come le viole mammole, e le viole gialle,& in oltre da alcune ſi leua qualche parte della foglia; come delle roſe quella parte, con la quale ſta appiccata alla ſua boccia, e ſi chiama vnghia. Quando ſi troua nelle ricette roſe trattone l'vnghia, s'intende, che e' ſia leuata via tal parte. I frutti ſi mondano dalla ſcorza di fuori, e dal ſeme loro, e da alcuna parte legnoſa, che in eſſi ſi contiene; ſe eglino ſono freſchi,e groſſi, e di carne, e ſcorza tenera,come cotogne,mele, e peſche, mondandole col coltello,& aprendole, leuar via quella parte di dentro legnoſa, doue ſi contiene il ſeme. Quegli,che ſono piccoli, come ciregie, ſuſine, prugnole, & ſimili ſi paſſano per lo ſtaccio, e ſi caua ſolamente la polpa vtile. I medeſimi frutti,ſe ſono ſecchi,ſi mettono in infuſione, e ſi cuocono, e ſi paſſano per lo ſtaccio;come l'vue paſſe, le ſuſine, i tamarindi, i datteri,e ſimili. I frutti,che hanno la ſcorza dura; come le mandorle, i pinocchi,le nocciuole, & i piſtacchi, ſi purgano dalla prima ſcorza dura,ſtiacciandoli cō vn martello: dalla ſeconda appiccata alla carne; ò mettendogli in infuſione in acqua calda per alquanto ſpazio di tempo, e dandogli vn piccol bollore; ò vero ſeccandogli ſopra vn pannello tanto, che la ſcorza ſi rompa, e ſtropicciandogli con le mani, ò rimenandogli in vn ſacco tanto, che ſi ſepari la detta ſcorza. I ſemi,che hanno la ſcorza groſſa; come le faue, le lenti, e i ceci, ſi purgano, ò peſtandogli leggiermente, ò macinandogli con vna macinetta leggiera, tanto, che ſi rompino;di poi con vn vaglio,ò vaſſoio ſi gettano in aria, e ſi purgano dalla loro ſcorza. Certi altri ſemi,

mi,che hanno la ſcorza m[illegible] appiccata, & malageuole à ſepararſi,come il cartamo,e l'orzo, ſi mondano ſeccandogli,e ſtropicciandogli come di ſopra: il qual modo altera la qualità di detti ſemi,e malageuolmente conduce ad effetto quello, che ſi deſidera: onde meglio è immollare i detti ſemi,e maſſime l'orzo; e di poi peſtarlo in vn mortaio largo con vn peſtello di legno, percotendolo leggiermente; onde viene ſempre à venire à galla quello del fondo;la ſcorza ſi ſpicca à poco,à poco, e come comincia à nõ venire più à galla, ma ammaſſarſi, biſogna cauarlo in vn vaſſoio,& gettarlo in aria;e la ſcorza ſpiccata ſi ſepara;e di nuouo facendo nel medeſimo modo per due, ò più volte viene mondo: debbeſi di poi raſciugare ò al ſole, ò al fuoco ſopra vn pannello, e ſerbarlo per la ptiſſana de' Greci. Il medeſimo rieſce nel cartamo, ma più difficilmente: onde è parſo ad alcuni, che ſi peſti il ſeme con la ſcorza,e con la polpa: di poi ſi meſcoli con l'acqua, ò altro humore cõueniente,e ſi coli per vna pezza fitta; onde la ſcorza rimane,e la polpa eſce ſola con l'humore. Il ſimile ſi vſa nel ſeme del popone, e del cocomero, quando non ſi ha agio di potergli di nuouo purgare dalla ſcorza à vno à vno, conciosia che quegli,che ſono netti dalle loro ſcorze più tempo innanzi inuietino,e diuentino inutili. Le ſugne ancõra ſi purgano da quelle membrane,che le circondano; leuandole col coltello,ò ſtruggendole, e di poi colandole. Le ſopradette, e ſimili ſono le ſorte del purgare, che appar tengono à gli Speziali: certe altre appartengono più toſto à quegli,che trattano i metalli,& à gli alchimiſti.

DELLO INSALARE.

LO INSALARE ſerue alla preparazione delle medicine,& à modo di condimento, come s'inſala la carne della vipera,mettendoui tanto ſale à punto,quanto baſti à condire i cibi,che ſi mangiano, & ancora per dare qualità alle medicine: come à gli ſcriccioli, à gli ſpinoſi, & à molti altri animali; i quali s'ardono per vſare nelle medicine,

e bisogna dargli molto sale, che sieno ben coperti, e pieni. Serue ancora à conseruare le medicine; come le parti de gli animali, & molti animali interi, doue si toglie maggiore quantità di sale; e si insalano, ò per mantenergli secchi; i quali, insalati che sono, e tenuti coperti nel sale per spazio conueniente, si cauano, e si tengono al vento, ò al fummo tanto, che si secchino; ò vero s'insalano per mātenergli humidi; à quali si fa prima la salamoia, e vi si mettono dentro; ò vero si lasciano stare in quella stessa, che si fa del sale, e dell'humidità di detti animali.

DELLO INHVMIDIRE.

QVESTA operazione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorate: le quali non si potendo hauere fresche si tengono in infusione tanto, che s'inhumidischino. Si inhumidiscono ancora alcune cose odorate, quando si debbono pestare; accioche non esalino via le parti odorate, & sottili. Alcune herbe, come l'ombelico di Venere, la porcellana, l'ellera, & simili; che hanno poco humore, & viscoso, s'inhumidiscono con qualche humore di simile qualità; pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col quale spremendo esce il sugo di quelle herbe, dalle quali sole molto malageuolmente si potrebbe trarre, e si adoperano varij humori, secondo che gli è ordinato da gli scrittori.

DEL NVTRIRE LE MEDICINE.

IL NVTRIRE è simile allo inhumidire; ma è differente in questo, che egli si fa con meno humore, & subito che è inzuppato, si mette à sciugare, ò al sole, ò nelle stufe; le quali si sogliono vsare nelle botteghe de' buoni Speziali; e si fa il medesimo cinque, ò sei volte; si come si nutrisce la sarcocolla con il latte d'asina, ò di donna.

Il seme del carui, e i mirabolani emblici si nutriscono, bagnandoli in tanto latte, quanto essi si possono da per loro

ro ſucciare,che non n'auanzi,e di poi ſi raſciugano.

Il comino ſi nutriſce con l'aceto bagnandolo, e raſciugandolo nel medeſimo modo.

DELL'INFONDERE.

NELLE infuſioni,che ſeruano alla preparazione delle medicine, ſi conſidera l'humore, nel quale ſi fa l'infuſione, & la qualità ſua, ſe è freddo, ò caldo; la quantità, & il tempo dello ſtare infuſo. Si infondono i frutti, e le radici, che ſi hanno à inhumidire per condirle, & confettarle in conſerue, in acqua calda, & in molta quantità, e vi ſi tēgono tanto, che habbino preſo l'humido à baſtanza, poi ſi cuocono. Così le coſe, che ſi hanno à nutrire, s'infondono in poco humore caldo, ò freddo, e per poco ſpazio. Quelle che ſi hanno à cuocere, e maſſimamente le ſecche; come i fiori, l'herbe, le radici, i ſemi, & i frutti; perche così più ageuolmente ſi cuocono; s'infondono in giuſta quantità di humore caldo, ò freddo, ſecondo che gli è ordinato, e ſi laſciano ſtare per buono ſpazio, tanto che ſieno inhumidite, onde interuiene, che ageuolmente di poi ſi cuocono. Similmente i ſemi, che s'infondono per trarne le mucellaggini. Le roſe, e le viole s'infondono nell'acqua bollita la ſera, laſciandouele ſtare inſino al dì, poi ſi ſpremono: e nella medeſima acqua bollita ſi rinfondono delle nuoue, facēdo il medeſimo più volte nella medeſima acqua, per farne il mele roſato colato, lo ſciroppo roſato ſolutiuo, lo ſciroppo roſato freſco, lo ſciroppo violato ſemplice, & lo ſciroppo violato ſolutiuo. Queſto medeſimo ſi fa delle viole gialle, delle cime del fumoſterno, e d'altre, per fare i loro ſciroppi d'infuſione ò ſemplici, ò ſolutiui. S'infonde l'ammoniaco, il galbano, l'opoponaco, & il ſerapino nell'aceto, quando ſi debbono diſſoluere per purgargli, e per potergli meſcolare, come ſi dirà.

Le medicine purganti s'infondono in diuerſi ſughi, & acque, e con diuerſe altre medicine; le quali correggono la mala qualità loro, ſecōdo che è piaciuto; & è ſtato ordi-

nato da dottori; come il rhabarbaro pesto più ò meno, di poi sparsoui sopra vino bianco in poca quantità, tanto che e' getti fuori il colore; dipoi messolo nel liquore, ordinato dal Medico, in tanta quantità, che egli ricuopra il rhabarbaro, e sopravanzi, aggiugnendoui ò cinnamomo, ò spigo nardi, ò quello, che sarà ordinato. L'agarico, e le altre medicine purganti, e solutiue, s'infondono ò sole, ò con alcuna altra nel medesimo modo.

DEL DISSOLVERE, ET *Stemperare.*

QVESTA operazione è vtile, come la infusione, alla preparazione di molte medicine, & ancora al porgerle, & all'amministrarle à gli ammalati. Quanto appartiene alla preparazione; le medicine si dissoluono in varij humori, & in varij modi, secondo che gli è ordinato, & in particolare le lagrime, come il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, e simili in vino, ò aceto, tenendole infuse; dipoi rimenandole al fuoco, onde si possono purgare colandose, e meglio vnire nella composizione delle medicine. Il vetriuolo, il mysi, il chalciti, la melanteria, e l'allume si dissoluono, pestandogli prima; nell'acqua, ò vino, ò aceto, secondo che egli fa di mestiero. Alcune altre medicine minerali si dissoluono la state nell'aceto, rimenandole al sole più giorni; come il verderame, la scaglia, & il fiore del rame.

Il lithargyro si stempera con l'acqua, vino, olio, ò aceto; ma più ageuolmente con l'aceto, come nel oxeleo di Galeno si dirà.

Le porcellette, e le blatte bisanzie si dissoluono, tenendole in infusione nel sugo di limoni.

L'oppio thebaico si dissolue con acqua, ò con sughi, nõ con olij, ò grassi: perche non si mescola con essi. Questa operazione è simile molto alla infusione, & è differente, che per dissoluere, e stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere; e che nel dissoluere occorre dimenare la cosa, che si debbe dissoluere; il che nella infusione nõ

inter-

interuiene: & molte medicine nel diſſoluere hanno biſogno del fuoco.

DELLO STRVGGERE ET *Liquefare*.

Lo STRVGGERE è differente dal diſſoluere; perche ſi ſtrugge ſempre col caldo ò di fuoco, ò di ſole, ò di coſe riſcaldate per putrefazione. Molte coſe ſi diſſoluono ſenza caldo, & in oltre le coſe, che ſi diſſoluono, hanno ſempre biſogno di qualche humore, le coſe, che ſi ſtruggono, non hanno biſogno di niuno: come i graſſi, le midolle, gli olij aghiacciati, i quali ſi ſtruggono con poco fuoco, ò al ſole, ò vero in bagno Marie. L'ambra detta carabe, il bitume giudaico, la pece, la pece greca, la cera, e le gomme hanno biſogno di maggior caldo, non però tanto, che frigghino. Il piombo, l'argento, il rame, e l'oro hanno biſogno di molto maggiore. Il ferro di via maggiore, ancor che rade volte, ò non mai occorre à gli Speziali liquefare ſimili coſe, ma più toſto à coloro, che trattano de metalli.

DELLO AMMORBIDIRE.

QVELLE medeſime medicine, che ſi ſtruggono, ſi ammorbidiſcono, ſcaldandole leggiermente ò al fuoco, ò al ſole; e battendole col peſtello caldo, ò rimenandole con le mani calde; come interuiene de gli impiaſtri, quando ſi vogliono diſtendere in ſu le pezze, ò cuoio. Alcune altre, che non hanno in loro ſimili graſſi, ò ragie, ma coſe di loro natura dure, & ſecche, ſi ammorbidiſcono meſcolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, ò d'altre medicine.

DELLO INDVRIRE.

Lo INDVRIRE ſi fa raffreddando quelle coſe, che ſi ſtruggono, e ſi rammorbidiſcono col caldo; e le altre

mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestiero.

DELLO SCALDARE.

Le medicine si scaldano col fuoco, col sole, e col caldo della sansa, della colombina, e del letame. Quelle, che sono humide, e che si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in due vasi; de' quali il maggiore sia pieno, ò d'acqua calda, ò bollente, e l'altro sia pieno della medicina, che si debbe scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso. E questo si chiama da moderni bagno Marie, e dagli antichi scaldare in vaso doppio, ò vero in diplomate, che in vna parola significa il medesimo. E qualche volta si vsa, che il vaso della medicina si riscaldi da vapori dell'acqua senza toccarla; come sarebbe in qualche medicamento nobile.

DEL TENERE AL SOLE, SOTTO IL *Letame, sotto le vinaccie, sotto la sansa, sotto la rena, e sotto la terra.*

Questo serue per scaldare alcune volte le medicine, e molte volte per comporle, & dargli la perfezione; e serue in cambio di cocitura, come gli olij semplici; ne' quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri; e si tengono al sole per certo numero di giorni. Similmēte à fare il zucchero cādi, il giulebbo cotto alla sua misura si pone in certe brocche, e tiensi al sole, ò nelle stufe atte à ciò. Il sugo della squilla si caua, come si dirà, tenendola al sole. Quando interuiene, che e' non sia sole, si debbono scaldare al fuoco; ma meglio in bagno Marie, per molto spazio, e per interualli, facendole alcuna volta bollire. Suppliscesi ancora col sotterrarle sotto al letame, ò nella vinaccia, ò nella sansa d'vliue riscaldata; come si sotterra il chalciti, e la cadmia p farne il psorico, e il giulebbo p il zucchero cādi; e molte altre sorte di medicine si mettono à riscaldar sotto le dette cose, e ancora sotto la rena, e sotto la terra.

DEL

DEL CVOCERE

Le medicine ſemplici ſi cuocono in qualche humore, ò vapore; e ſi chiama leſſare, ò aſciutte, e ſi chiama arroſtire. Si cuocono per la preparazione, & ancora per la compoſizione; diremo quanto appartiene alla preparazione. Quelle, che ſi cuocono in coſe humide, ſi cuocono, ò per ſeruirſi delle medicine, cotte che le ſono; ò verò per ſeruirſi dell'humore, nel quale ſono ſtate cotte. Quelle, che ſi cuocono per adoperarle cotte, ricercano minor cottura; che quelle, delle quali ſi adopera la decozione. Hanno però certi ſegni, i quali per l'vno, e per l'altro conto dinotano quando ſieno ben cotte; come l'herbe, i fiori, le radici, e i frutti di carne tenera, e freſchi ſono cotti, quãdo intenериſcono di ſorta, che ſi poſſino peſtare, e paſſare per lo ſtaccio. Alcuni ſemi, come di lino, di fiẽ greco, e d'orzo, ſono cotti quando e' ſono ſcoppiati: alcuni altri, come gli anici, i curiandoli, & il comino, ſon cotti, quando intenериſcono. I frutti foreſtieri, & ſecchi; come i mirabolani, le ſcorze, i legni, & le radici ſecche hanno molta cottura. L'herbe, & i fiori hanno poca cottura, & preſto diuentano teneri; ancorche habbino in tra loro alcune differenze, ſecondo che ſono di parti più ſottili, & hanno la ſua virtù in ſuperficie; come la camomilla, il capeluenere, il ſerpillo, & ſimili: le quali cocendoſi inſieme con le altre, ſi mettono, quando quelle ſono quaſi cotte. Il ſimigliante interuiene delle radici ſottili, & odorate; come della bacchera, della valeriana, dello ſpigo nardi, & de gli altri aromi; i quali ſi aggiungono alla fine della decozione: & dopo tutte le medicine dette, i fiori. I modi del leſſare ſono molti; ſi leſſa in vn vaſo, che habbi quella quantità d'humore, che ſarà ordinato; nel quale debbono ſtare infuſe le coſe, che ſi hanno à cuocere, più, ò meno ſecondo che ſono ſecche, ò freſche; ponendo detto vaſo al fuoco, & facendolo bollire prima aſſai forte; di poi adagio, accioche meglio ſi conduchino à quella cottura, che deſideriamo.

Cuoconſi ancora in vaſo doppio, ò vero in bagno Marie nel medeſimo modo. Vn terzo modo di leſſare vſa Galeno ne' frutti; tenendogli ſoſpeſi in vn vaſo, che ſia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tanto, che intenerischino egualmente per tutto: onde naſce, che la virtù del frutto non eſala, come ſe ſi coceſſe nell'aqua. I vaſi, in che ſi cuoce, poſſono eſſere di terra cotta, bene inuetriati, e tenuti in molle; ò di vetro' ò di rame ſtagniato, ò di bronzo. Il meglio, che ſi poſſa vſare, è il vaſo di vetro in bagno Marie, appreſſo al fuoco, ò nelle ceneri, ò in vn fornello, che habbi ſotto il fuoco. Il fuoco vuole eſſere di carboni, ò di brace bene acceſa, & di fiamme di legni ſecchi, che non faccino fummo.

DELLO ARROSTIRE, FRIGGERE, *& abbronzare*.

L'ARROSTIRE è cuocere certe medicine, che hanno qualche humore; come le carni, & i frutti, e le radici ſole ſenza altro humore di fuori.

Il friggere è cuocere quelle medeſime, ò altre, che ſieno ſecche; aggiugnendoui olij, ò graſſi, ò altri humori in poca quantità.

Lo aduſtare, ò abbronzare è ſcaldare certe medicine, che non hanno in ſe tanto humore, che le poſſino riceuere cottura; tagliandole in pezzi, e mettendole ſopra à vn teſto, ò ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori ſi ſecchino, & venghino abbronzate; come il rhababaro, i mirabolani, & il ſeme della nigella, & altri. Le coſe, che ſi arroſtiſcono, ſi tengono vicine al fuoço in vno ſtidione, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino egualmente il fuoço: ò ſi cuocono nel forno, ò nella pentola, che ſia appreſſo al fuoco, & coperta di ſopra con vn teſto, che habbi del fuoco: ò da per loro, ò rinuolte in paſta, come la ſquilla; ò vero meſſe in vna cotogna; come la ſcamonea per correggerla, laquale ſi mette in vna cotogna ſcauata doue ſta il ſeme, & ſi cuoce, ò in forno, ò in pentola inſino

alla

alla debita misura. Altri rinuoltano la detta cotogna, doue è la scamonea, in pasta; & la mettono in vn tegame in forno, doue sta tanto, che sia abbronzata la pasta, & cotta la cotogna. Il friggere si fa, ò in padella, ò in tegame. L'ab bronzare, come di sopra s'è detto. In tutte queste operazioni bisogna auuertire di fare à sufficienza; & di non leuar crude quelle cose, che debbono esser cotte, ò per arrostura, ò per frittura; ne di cuocerle troppo, che le si abbronzino, ò ardino, & diuentino inutili à quello, per che si fa tale operazione.

DELL' ARDERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE s'ardono, accendendole da se sole; come i sermenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali, & molte altre; ò vero mettendole fra i carboni accesi in vna pentola insieme col zolfo, ò da se sole. In vna pentola ancora si ardono l'abrotano, l'aneto, e la zucca, mettẽdola su i carboni; & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.

La mortella s'abbrucia, per fare l'antispodio de' Greci, pigliando le sue foglie co' fiori, & con le coccole acerbe; & mettendole in vna pẽtola cruda, coperta cõ coperchio tutto forato, e lasciãdole stare nella fornace tanto, che la pẽtola sia cotta; di poi si cauano, e di nuouo si mettono in vn'altra pẽtola cruda, la quale si mette à cuocere, come di sopra, nella fornace tanto, che ella sia cotta, & cauate le cose sopradette incenerite si lauano, & si serbano per vsare.

La seta s'abbrucia pigliando i bozzoli dell'anno allhora presente, e traendone i bachi, e la seta d'attorno; s'ardono mettendo la pentola sopra à carboni, & lasciandola stare tanto, che non se ne faccia al tutto cenere, ma si leua, come prima è da potersi pestare.

Ardonsi molti animali; come gli spinosi, gli scriccioli, e le rondini; insalandogli, & mettendo la pentola sopra à carboni, ò nel forno caldo: cuopresi la pentola con vn testo forato, accioche si possa comprẽdere per il fummo, che esce dal testo, quando le sono cotte. Quando s'ardono le

vipere, e gli scorpioni, bisogna guardarsi dal fummo, per che è nociuo.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono, quando sono arsi, che eglino non scoppiano, ne fanno strepito.

L'allume, & il vetriuolo s'ardono in vna pentola scoperta, accioche si vegga quando sono arsi; & questo è quando eglino non bollono, & che sono ridotti secchi di modo, che essi non faccino sonagli; & il vetriuolo quando ha mutato il colore.

L'ossa, l'vnghie, il corno del ceruio, & il corallo s'ardono in questo medesimo modo; & sopra à carboni tanto, che non faccino fummo, & mutino colore.

I granchi presi ne' dì caniculari, quando la Luna ha diciotto giorni, s'ardono fra due padelle di rame.

Le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto, che s'affuochino: di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si mettono sotto i carboni, ò vero ne' coreggiuoli de gli orefici tante volte, che diuentino poluere.

Il rame, & il piombo s'ardono facendone lame, & mescolandogli col zolfo, & col sale; & mettendogli in vna pentola cruda; la quale si tiene fra carboni, ò in vna fornace tanto, che sia cotta; ò vero in vn coreggiuolo, il quale si tiene sopra à carboni tanto, che egli sia bene affocato; ma il piombo bisogna continuamente menarlo, insino che diuenti poluere: & si può ardere ancora senza zolfo, & sale, in vn forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone, alto vn quarto di braccio; doue nell'vna delle parti stia il fuoco, & nell'altra il piombo, rimenandolo continuamente, insino che diuenti poluere, la quale si chiama terra ghetta, & questo è espediente fare, quando se n'hauessi à ardere quantità grande, doue si auanza, & di spesa, & di tempo. Il rame ancora s'arde da per se, per fare il ferretto di Spagna.

Ardesi l'antimonio rinuolgendolo nella pasta, & mettẽdolo sotto à carboni, doue stia tãto, che la pasta sia arsa; per che ardendolo più oltre, si conuerte in piombo.

Il cal-

Il calciti per la theriaca ſi abbrucia in queſto modo.Pigliaſi once cinque di calciti,& metteſi in vna pentoletta; la quale così ſcoperta ſi pone in mezzo à carboni prima beniſſimo acceſi; e quiui ſi laſcia ſtare fino à tanto,che ſi vegga il calciti ſtrutto,e la parte ſtiumoſa,& leggieriſſima galleggiare ſopra, allhora ſi lieua la pentola da fuoco, & ſenza punto ſoffiarui dentro, ſi mette in terra à raffreddare non al ſole,ma all'ombra: di poi ſi piglia ſolamente quello che di ſopra è ſtiumoſo, e che non è ne giallo, ne pallido, ma verde, ò cenerognolo; il che ſi proua, pigliandone vn pezzetto dello ſtiumoſo, & ſtritolandolo; ſe ſi vede di dentro,come di fuori verde, ò cenerognolo, ſi mette da parte per la theriaca.

Il vetro ſi abbrucia in queſta maniera. Pigliaſi vn pezzo di vetro del più chiaro; & peſtaſi ſottilmente,& ſtaccia ſi, & metteſi in vn romaiuolo di ferro;il quale poſto ſopra i carboni acceſi, tanto vi dimori, che il vetro ſi affuochi, & affocato metteſi à ſpegnere nel ranno fatto della cenere de gàmbi delle faue; & di nuouo rimetteſi à peſtare, & à infocare, & poi à ſpegnere in detto ranno, e queſto ſi faccia tante volte, che ſi vegga beniſſimo incenerito. Il che ſi conoſce,quando ſi vede, che egli non ſia più riſplendente, & che ſtroppicciatolo fra le dita,non ſi ſenta ruuido, & meſſo in bocca non ſcroſci punto fra denti. Queſta cenere di vetro così preparata ſi macina ſul porfido ſottiliſſimamente, per metterla nel lattouaro de cineribus.

Ardonſi ancora le ragie,gli olij,la pece,l'incẽſo,la ſtorace,& ſimili,per hauerne la filiggine, tenendole in vn vaſo, & appiccandoui i fuoco,ò vero ſtrutte che le ſono,accendẽdoui vno ſtoppino,& tenendoui ſopra vn cappello di terra, ò di rame forato in ſommo, accioche il fummo poſſa eſalare,raccogliendo la filiggine, che s'appicca al cappello. Faſſi ancora,mettendo le materie acceſe in vn lanternone coperto di carta,& ſerrato,che non reſpiri; & è meglio.

DELLO SPEGNERE.

Le pietre,& alcuni minerali ſi ſpengono più volte

innanzi che s'abbrucino; & questo quãdo sono affocate, & diuẽtate di fuoco, mettẽdole, ò nell'acqua, vino, olio, mele, burro, ò qual si voglia humore, e vi stiano tãto, che si raffreddino. Alcune si spẽgono vna volta, ò più, secondo che è ordinato da i dottori.

DEL PESTARE.

LE MEDICINE si pestano, accioche non si potendo vnire per la grossezza, & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vnischino con l'altre; le quali si fanno più, & meno sottili, secondo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varij secondo le cose.

I metalli si pestano con vehemenza, & assai.

Le medicine odorate, come la cannella, i gherofani, la mace, & altre si pestano con manco vehemenza, acciò non eshalino le parti sottili; e alcuna volta vi si spruzza vn poco d'acqua rosa, ò d'altro humore.

Le radici odorate, come l'angelica, la valeriana, la gariofilata, & l'asaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza; Quelle, che non sono odorate, & di parti grosse, come la genziana, il peucedano, & la brionia si pestano con vehemenza, & assai.

L'herbe odorate, come il calamento montano, la persa, & il serpillo si pestano come le radici odorate, & i fiori si pestano nel medesimo modo.

L'incenso, il mastico, la sarcocolla, & i sughi, che riserbano dell'humido, e del viscoso, si pestano non battẽdo il pestello, ma rimenandolo in qua, & in la per il mortaio.

Le gomme, ò le lagrime, come la gomma arabica, & il dragante si pestano nel medesimo modo. Il rhabarbaro, & alcune altre radici, che ritengono alquanto d'humidità, si pestano nel medesimo modo. Il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, il bdellio, la mirrha, il sugo della logorizia, dell'hypocistide, del cocomero asinino, & l'oppio thebaico, si pestano mescolandogli con acqua, ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore. Il musco, & l'ambra con l'acqua

rosa,

rosa, accioche non eshalino le parti odorifere. La canfora si pesta, bagnando prima il mortaio, & il pestello con acqua vite; ò vero vngendolo con olio di mandorle dolci. Similmente certi semi, che hanno del viscoso, e dell'vntuoso, come il thlaspi, il seme del nauone, e della senapa si pestano da per loro, ò con vino, ò altro humore, secondo che fa di bisogno. I frutti freschi, le radici fresche, che s'hanno adoperare per i medicamenti composti, si pestano, poiche son cotte; & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestano, & tengonsi in infusione, come è detto.

DEL SOPPESTARE.

Il soppestare è rompere in parti grossette, e non ridurre in poluere, come nel pestare. Questo è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità si ricercano, che sieno tali: serue ancora molte volte alle medicine, che debbono hauer altra preparazione; come all'herbe, & radici, che s'hanno à cuocere, & à quelle cose, che s'hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

DEL MACINARE.

Si macinano certi semi; come il grano, il loglio, i lupini, il lin seme, & il fien greco, perche non si possono così commodamente pestare; & perche pestandogli si mescolerebbe insieme la scorza, & la farina. Macinansi ancora certe medicine metalliche; le quali pestando nõ si potrebbono ridurre in poluere sottilissima, come la tuzia. Così le pietre, il lapis lazoli, e l'armeno si macinano in vn mortaio, che habbi il fondo largo, con vna macinetta, e l'vno, & l'altra sia di porfido; spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, accioche non se ne voli via la poluere. Macinãsi ancora, e meglio sopra à vna pietra di porfido piana, ma alquãto incauata; rimenãdole cõ vn macinello ꝑ lũgo spazio, tãto che pigliãdone tra le due prime dita, & stropicciandole insieme, non vi si senta inegualità alcuna.

DEL POLVERIZZARE LE MEDICINE *fregandole in su la pietra d'arrotare.*

IL LAPIS giudaico,& il lapis hematite, e molti trocisci, e sieffi composti per le malattie de gli occhi, si poluerizano, e si disfanno fregandogli con alcuno humore in su vna pietra d'arrotare fine, & di quelle, che ancora hoggi sono portate dall'Isola di Nasso.

Il piombo si disfà in questo modo. Mettesi in vn mortaio di piombo alcuno humore, e rimenasi con pestello di piõbo, tanto che si spessisca; di poi si laua, & lasciasi andare il piombo al fondo, & si getta l'acqua, & il piõbo si ripone. Il rame si disfà nel medesimo modo per fare la chrisocolla.

DELLO STACCIARE, E PASSARE *Per istaccio.*

SI STACCIANO le farine per cauarne la crusca, & la parte della scorza de' semi, Stacciansi le medicine semplici, che si pestano, accioche le siano tutte vguali, passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole. La tela dello staccio vuole essere più ò meno fitta, secondo che egli torna commodo à chi ordina. Il lithargyro si staccia per vna pezza, accioche per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & passi più grosso, che non fa di mestiero.

Passansi per istaccio alcune radici cotte, & frutti per purgargli dalla scorza, & da i semi; similmẽte la polpa del la cassia in cãna si passa per lo staccio, acciò solo si tragga il fiore, & si purghi dalle parti legnose, & da i semi. Nel medesimo modo si passano i tamarindi, & i datteri, humettandogli, ò infondendogli, ò cocendogli, secondo che fa di bisogno.

DEL LAVARE.

LE MEDICINE semplici si lauano, quando le sono im brat-

brattate di qualche cosa di fuori; come le radici, & l'herbe; ma questo non è propio dell'arte di preparare i medicamenti, ma comune à tutte le cose, che sono imbrattate di terra, ò d'altro, che habbi bisogno di lauare. Il lauare, del quale trattiamo in questo luogo, è per due fini; ò per leuare da semplici medicamanti alcune qualità loro, ò per comunicargliene qualche vn'altra. Quelli, che si lauano per leuarne le qualità, come la calcina, & l'aloè, si pestano sottilmente, di poi si mettono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, & gettasi via l'acqua; & questo si fa più volte tanto, che l'acqua sia chiara, & allhora si seccano; & si serbano. I metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura, ò di mare, ò nell'aceto, ò in altro humore; & si rimestano con pestello tutto il giorno al sole di state; di poi si lasciano stare la notte, & la mattina si getta via l'humore, & vi se n'aggiugne dell'altro; rimenando nel medesimo modo fino à tanto, che l'humore, che esce, sia chiaro.

Le pietre si rompono in pezzi più piccoli, che si può; di poi si mettono nell'acqua, ò in altra humidità, & si stropicciano cō le mani, e rimenano; di poi si lascia posare, e l'acqua si getta tante volte, che ella rimanga chiara. In questo modo si laua l'acacia, & gli altri sughi, che non si possono ridurre in poluere.

Le ragie, i grassi, le midolle, & gli olij si liquefanno, & si rimenano, e si getta via l'acqua tanto, che l'esca pura. L'olio si laua mettendolo in vn vaso inuetriato, che habbia vn buco in fondo; & messoui l'acqua, si dibatte; di poi si lascia posare, & sturato il buco, l'acqua esce, infino à tanto che venghi l'olio, & serrato il buco, di nuouo si rilaua, secondo, che fa di bisogno. E perche l'olio resta con qualche parte d'acqua, volendolo adoperare, bisogna scaldarlo, accioche l'acqua si separi. Le medicine, che si lauano cō decozzioni, ò con sughi, accioche elle piglino delle qualità di detti humori; non si lauano con tanta quantità d'humore, quanto le sopradette, nè tante volte; & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore; come quando

si laua

ſi laua l'aloè con ſughi di roſe, ò di endiuia, ò con la decozzione delle ſpezie delle pillole alefangine. I turbitti col decotto dell'agarico, & de' tithimali, accioche purghino più gagliardamente.

DEL MODO DEL TRARRE I SVGHI.

I SVGHI ſi cauano dalle foglie, & vermene, peſtandole, & ſpremendole; di poi colandole: & ſeccanſi i ſughi ò al ſole, ò al fuoco, tanto, che ſi ſpeſſiſchino; & ſe ne fa paſtegli, & ſerbanſi; ò vero chiarendogli ſi ſerbano liquidi in vn vaſo, che habbi la bocca ſtretta; mettendoui ſopra vn dito d'olio. Nel medeſimo modo ſi cauano di certi frutti; come dell'agreſto, delle melagrane, delle ſorbe, delle neſpole, de limoni, & ſimili; traggonſi ancora da certi frutti grattugiandogli come dalle cotogne, & da altri, che ſono da grattugiare; & ſi conſeruano liquidi più toſto, che ſecchi, nel modo che di ſopra è detto; ò vero inſalandogli come l'agreſto.

Alcune herbe, che hanno poco ſugo, & quello viſcoſo, come l'ellera, la porcellana, l'vmbelico di Venere, hãno biſogno di meſcolarui, ò acqua, ò altro humore ſimile alle qualità loro, mentre che ſi peſtano; accioche ſpremendole venga con eſſe il ſugo di dette herbe; ò vero ſcaldãdole alquanto, peſte che le ſono. Delle radici, & di alcune herbe ſecche, ò vero che non hanno molto ſugo; come è la logorizia, la centaurea maggiore, la genziana, & ſimili; ſi trae il ſugo, infondendole in acqua per cinque giorni, di poi cocendole in detta acqua tanto, che diueti groſſa, e ſi colano; di poi di nuouo ſi cuoce detta colatura tanto, che l'habbi forma di mele, & ſi ſecca al ſole, e faſſi paſtegli, e ſi conſeruano. Il ſugo del lentiſco, cauato per eſpreſſione, viene in minore quantità, ma è migliore, e più lucido; e quello, che è fatto per decozzione, oltre che muta il ſapore, è molto meno aſtringente. Della radice dell'ebbio, del ghiaggiuolo, & del cocomero aſinino ſi caua il ſugo grattugiandole, ò peſtandole, di poi ſpremendo, come di ſopra è detto.

Della

Della tapſia, e del peucedano ſi trae, cauando intorno alle radici, & fendendo la ſcorza, e mettendoui ſotto, ò foglie, ò alcuna altra coſa, che lo riceua netto; benche queſto ſi può chiamare più toſto liquore, che ſugo. Quello della tapſia ſi ſecca al ſole; quello del peucedano all'ombra. Cauaſi ancora peſtando, ò grattugiando dette radici, & ſpremendole; ma biſogna tenere il viſo ben turato, acciochè i fumi, che eſcono dalla tapſia, non faccino enfiare, & ſcorticare il viſo.

Da i tithimali ſi trae cogliendo l'herba nel tempo della vendemmia, tagliando la ſommità delle vermene, & laſciandolo ſcolare in vn vaſo, & ſeccandolo al ſole, ò vero meſcolandolo con la farina de gl'orobi; ò vero laſciandone cadere in vn fico ſecco cinque, ò ſei gocciole; ſerbando detto fico, come dice Dioſcoride: & queſto ancora ſi può chiamare liquore.

Dell'hypociſtide, che naſce à piè del imbrentina nel fine della primauera, ſi trae il ſugo peſtandolo, e ſpremendolo, & mettendolo al ſole in vna veſcica.

Del cocomero aſinino ſi caua l'elaterio in queſto modo; piglianſi i ſuoi frutti maturi; il che è quando toccandogli ſi ſpiccano dalla lor pianta, & ſchizzano il ſugo; & allhora ſi mettono in vno ſtaccio ſopra à vn vaſo, & ſi rompono con la coſtola del coltello groſſamente, & ſi piglia il ſugo colato, & quella carne, che rimane appiccata allo ſtaccio; e ſopra le bucce, che rimangono, ſi getta dell'acqua, accio che porti via quel ſugo, che fuſſe rimaſto ſu le dette bucce, & meſcolaſi ogni coſa, & cuopreſi il vaſo con vn panno lino in più doppi, & ſi mette al ſole, & ſi getta via continuamente quella parte acquoſa, & ſtiumoſa, che viene à galla, tanto quanto dura; di poi ſi rimena, & faſſi paſtello, & ſerbaſi. Alcuni altri pigliano il poponcino, & lo diuidono per il mezzo con vn coltello di legno, & ne cauano quella midolla, che è intorno appiccata verde, & traſparente; e tenendo l'ordine detto, ſi paſſa per iſtaccio; & come è detto, ſi ſecca.

Della ſquilla ſi trae il ſugo ſecondo Galeno in queſto

modó. Si piglia la ſquilla à venti de' giorni caniculari, monda dalle ſcorze di fuori, & ſi rompe con mano; & di poi ſi mette in vn vaſo, donde ſia tratto il mele di freſco, il quale debbe eſſere beniſſimo turato, & rinuolto in vna pel le, ſi pone al ſole in luogo volto à mezzo giorno, & coperto da tramontana: doue ſi tiene per quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, acciochè habbia per tutto il ſole: di poi s'apre, & quell'humore, che è à galla, ſi cola, & meſcola col mele, & ſi cuoce, & ſerba. La ſquilla, che è fermentata, & cotta, ſi peſta, & meſcola col mele; & faſſi loch di ſquilla, che è ſimile al ſugo predetto.

Della zucca ſi trae il ſugo, rinuolgendola nella paſta, & cocendola in forno, inſino che la paſta ſia cotta; di poi ſi ſpreme, & vſaſi: ò vero grattugiandola, & ſpremendola come di ſopra.

DEL MODO DEL TRARRE LE *Mucellaggini*.

LE MVCELLAGGINI ſi cauano del ſeme di pſillio, di lino, di fien greco, di cotogne, e di certe radici, come del l'altea, della malua, della branca orſina, mettendole in infuſione nell'acqua per vna notte; di poi ſi meſcola detta acqua, & ſi ſcalda, & ſi mantien calda ſenza che ella lieui bollore; agitandola con vn meſtatoio, fino à che eſca la mucellaggine groſſa à galla, & tutto ſi mette in vn torcifeccio di panno ſerrato, e ſi laſcia colare: ò vero ſi piglia due baſtoni, & ſtrigneſi, cominciando dalla bocca del torcifeccio verſo il fondo, e biſognando ſi percuote il torcifeccio con vn baſtone. Cauaſi ancora la mucellaggine del pſillio, per fare il ſuo loch più ſuaue, infondendolo nell'acqua freſca, come è detto, & laſciandolo ſtare per ventiquattro hore; di poi ſi rimena più volte con vna ſpatola tãto, che ingroſſi la mucellaggine, & ſi cola, & s'vſa come di ſopra. Simile è quello, che è chiamato mele anacardino, che ſi fa leuando i picciuoli à gli anacardi, che ſieno freſchi, e cocendogli nell'acqua per buono ſpazio; da quali eſce vn'humore,

ò mu-

ò mucellaggine simile alle predette. In questo modo ancora si fa il mele passulato.

DELLO SPREMERE LE MEDICINE

Le medicine si spremono, per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse; come i frutti quando se ne trae gli olij, ò i sughi. Si spremono ancora le herbe, le radici, & molte decozzioni per seruirsi della parte humida. Gli strumenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccio spremuto con due bastoni, di poi battuto, & il panno, & la stamigna torta con mano, come s'vsa. Debbonsi le predette cose spremere più, ò meno secondo che fa di mestiero. A trarre i sughi, & gli olij si debbe fare forte espressione. Delle infusioni, & decozzioni si deue fare, secondo che è ordinato.

DEL COLARE.

Le medicine si colano per purgarle dalle parti grosse; come sono i sughi, gli olij, le decozzioni, l'infusioni, i giulebbi, gli sciroppi, le gomme liquefatte, le lagrime, & rage strutte. Gli strumenti sono molti, come fistole, stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & vasi di ellera, che versano le parti molto humide, & sottili, & riserbano le più grosse: i quali non sono in vso delle spezierie. Le cose humide, come i sughi, gli sciroppi, l'infusioni, & le decozzioni si passano per stamigna, ò panni tesi sopra vn telaietto, ò vero per torcifeccio; il quale può essere vn solo, ò due, ò tre; sendo sempre il primo minore, & più rado; il secondo maggiore tanto, che hauẽdo in corpo il primo, vi sia intorno intorno spazio vacuo della grossezza di tre dita; il terzo maggiore del secondo alla proporzione medesima, & più spesso; onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente. I giulebbi, & gli sciroppi con zucchero, ò con mele, si colano per feltro, ò altro panno lano, ò vero per stamigna distesa in su'l telaio; ò vero per

torcifeccio semplice della medesima materia, & si colano caldi, perche freddi non potrebbono passare. Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriuolo disso luto in acqua, & altre simili; le quali hanno mala qualità, & corrosiua, & si colano in questo modo. Pigliasi vn pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto, che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo; & sia sospeso dal lato di fuori, onde inzuppando continuamente il feltro dell'humore, & portandolo alla fine, lo versi in vn'altro vaso vicino; & questo modo di colare si chiama stillare, ò passare per feltro.

DEL CHIARIRE.

Le medicine liquide, che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposare tanto, che le parti grosse vadino al fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita; ò veramente colandole come è detto; ò vero alcune, che difficilmente chiariscono, tenendole al sole, ò cocendole al fuoco, e stiumandole, di poi colandole, ò vero mescolandole coll'agresto, ò sugo de limoni, ò aceto doue si ricerca; ma il più delle volte si chiariscono con le chiare d'huoua dibattute; di poi facendole leuare il bollore, vi si spruzza sopra alquanto d'aceto, ò de gli altri sughi detti; di poi si stiumano; ò vero si colano.

DELLO STIVMARE.

Le medicine, che si cuocono, si stiumano, & purgano leuando la stiuma, che viene à galla, con la mestola di ferro stagnata, & forata; accioche con la stiuma non si getti via l'humore, in che si cuoce: & questo è commune à tutte le cose, che si cuocono. Stiumansi ancora i sughi, il mele, & il zucchero, per leuar via le parti più grosse, & escrementose; facendogli bollire da per se, ò con chiare d'huoua dibattute, come del chiarire è detto; di poi leuando la stiuma con la mestola forata; ò colandogli

dogli

dogli per ſtamigna, ò panno in ſul telaio, ò vero per torcifeccio.

DEL COLORIRE.

I MEDICAMENTI ſi coloriſcono meſcolandoui alcune coſe colorate: come verderame, cinabro, chalciti, minio, biacca, & ſimili; & ancora con la miſura del cuocerle, come quelle, che ricercano il verderame, & alcune ſono verdi, alcune roſſe, & alcune fuſche; ò vero lauandole; come l'olio, e la trementina, che diuentano bianchi; ò tenendole al ſole, come la cera, & il ſapone ridotto in bruciolí, ò in lame ſottili, & ancora cocendole al ſole; come molti impiaſtri: i quali perche diuentino bianchi, ſi cuocono, & rimenano al ſole; & in oltre agitandole, come i penniti, i locchi, & i manuſchriſti, diuentano bianchi rimenandogli molto.

DELLA PREPARAZIONE DI ALCVNE *Parti degli Animali.*

COME ſi faccino le preparazioni d'alcune parti de gli animali; come de' fegati, de' polmoni, de fieli, de' gagli, de' graſſi, de ſeui, & delle ſugne, ſe n'è parlato nel pricipio, doue s'è ragionato dell'elezzione di eſſe à' proprij luoghi.

DE I SANGVI DE GLI ANIMALI; ET *Della preparazione del ſangue di becco.*

IL ſangue ſi vſa in medicina, preſo da molti animali, nel tempo, che ſono più floridi, & di mediocre età; come il ſangue di colombo, di tortora, di teſtuggine marina, di becco, & d'altri; i quali ſi preparano in diuerſi modi.

Il ſangue di becco ſi prepara in queſta maniera. Nel tēpo, che l'vua comincia à maturare, ſi piglia vn becco di quattro anni in circa, & ben nutrito: il quale ſi ſcanna, & il ſangue, che eſce da principio, & da vltimo ſi getta via; e quel del mezzo ſi riceue in vna pētola, doue ſi laſcia rap

pigliare,& rappresoui con vna canna appuntata si diuide in molte particelle:& di poi turata la pentola con vn panno lino rado,si tiene al sole, & alla rugiada tanto, che sia ben secco; auuertendo che nõ sia bagnato dalla pioggia: di poi pesto sottilmente si serba in vaso di vetro,ò di terra inuetriato,& ben turato. La pentola,doue il suddetto sangue si ha à riceuere,debbe essere ben cotta;tenuta in molle alquanto,& poi bollita tanto,che ella lasci tutto il sito della terra. Altri nutriscono il becco ne' giorni canicolari d'herbe atte à rompere la pietra,& gli dãno à bere vino biãco odorato, & lo tengono ogni dì tre, ò quattro hore al sole nel mezzo giorno,dandogli à bere del vino sopradetto quanto vuole;facendogli fare sera,&mattina esercizio: di poi passati quei giorni lo scannano, & preparano il sangue, come del primo s'è detto.

DEL TRARRE GLI OLII.

Gli olij si cauano de semi,frutti, liquori, lagrime, & di tutte le cose, che hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine minerali.

De' frutti, come delle mãdorle dolci, & amare,de pinocchi,pistacchi,del beẽ,delle noci, & noci moscade, & d'alcuni semi,come di lino,di sesamo,di cherua, & d'altri si traggono in questo modo:purgãsi i frutti, & i semi,che hanno la scorza dura,& pestansi, & quando sono pesti vi si sparge sopra alquanto d'acqua calda,&rimenansi tanto che i detti frutti venghino à olio, di poi si priemono con le mani,ò con lo strettoio.

De' frutti dell'vliuo,dell'alloro,del ginepro, & del lentisco si caua,facendogli bollire quando sono maturi nell'acqua; di poi raccogliendo l'olio,che viene à galla sopra all'acqua,ò vero pestandogli, & spargẽdoui sopra dell'acqua calda,spremendo come di sopra.

De' legni,come del ginepro, del legno aloè, del legno santo,& della picea,si caua, facendo vn cappello di terra cotta,ó di rame:il quale habbi di sotto vn corpo della me-

desi-

desima materia, che habbi nel fondo vna graticola di fer ro; & si empie il corpo di legni in pezzetti, & si fa vna catasta; tal che mettendo il cappello di sopra al corpo, vẽga quasi ripieno: e si pongono sopra à vn vaso alto vn mezzo braccio; il quale sia tanto fitto sotterra, che mettẽdoui so pra il corpo, & il cappello cosi pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il cappello; intorno al quale si fa il fuoco, per il quale esce l'olio de legni; & si riceue nel vaso posto sotto terra, sotto il corpo predetto. Delle lagrime, delle ragie, & de' liquori si caua l'olio à limbicco in boccie di vetro, come dello stillare si dirà.

Del zolfo si caua l'olio, ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn cappello largo; il quale cõuerte i vapori, che esalano, in humore; il quale è più tosto acqua, che olio. Cauasi ancora l'olio del zolfo à limbicco, come della ragia de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, della quale si possino trarre gli olij, per alcuno de' modi detti di sopra; ma con il zolfo bisogna mescolarui altrettã to matton pesto sottilmente, & passarlo per boccia, di poi di nuouo mescolare tutto quello, che è passato con il rimanente, & passarlo di nuouo; perche la seconda volta viene olio puro.

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che bisogna passarlo tre volte: e puossi à ogni libbra dell'humore stillato la prima volta aggiugnere once tre di lombrichi lauati con vino bianco, & dramme due di zafferano pesto sottilmente: di poi di nuouo si mescola col rimanẽte di prima, & si passa di nuouo: benche questo è più tosto vna composizione, che olio di cera.

Del vetriuolo si caua, pigliando dello eletto, come è detto, & che habbi questa qualità, che toccãdo cõ esso ferro pulito lo tinga di colore di rame, pestasi sottil mẽte, & si pone in boccia cõ il suo cappello, e si passa, e serba tutta l'humidità, di poi si lascia stare fino à tanto, che sia arso, & diuẽtato rosso; di poi si trae della boccia, & si pesta, e segli rẽde la sua humidità, & di nuouo si ripone in boccia, & in bagno maria di nuouo si stilla tanto, che esca l'olio.

Dell'antimonio si trae pigliando lo eletto,& pestando lo sottilmente;di poi ponendolo in boccia,& aggiugnen doui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita,si tura la boccia,& si sotterra per otto giorni sotto il letame ben caldo: di poi si passa à lēto fuoco in vn fornello pieno di cenere,ò rena, & quando non passa più humidità,si lieua,& s'aggiugne aceto stillato, come prima,& si sotterra sotto il letame per quattro giorni;di poi si bolle in bagno maria per vn'hora, ò due; & si trae della boccia,& si cola l'humido, che rimane, per feltro tante volte,che egli venga chiaro; di poi si passa tutto l'aceto colato per boccia à fuoco lento, e quando non viene più aceto,quello,che rimane,è l'olio d'antimonio.

L'olio del tartaro si caua ardendolo in vaso di terra lutato nella fornace de vetri, ò de mattoni tanto,che diuenti bianco,& mettendolo in vn torcifeccio nella volta,cola vn humore, il quale non è olio;ma più tosto acqua.

L'olio di tuorla d'huoua si caua facendole sode nell'acqua;& mettendole in vna teglia sopra al fuoco, & rimenandole tanto,che le venghino à olio, spruzzandoui sopra acqua arzente,ò maluagia, ò vino, come si fa coll'acqua nell'olio di mandorle;& cosi caldo si mette in vn panno lino,& per forza si spreme l'olio; di poi si riscalda tanto,che diuenti chiaro.

Del grano,& della senapa si caua, arrostendogli sopra vna teglia,& mettendogli allo strettoio, ò vero pestādogli,& mettendogli in vna teglia sopra al fuoco:& spargē doui di sopra acqua,& rimenando; di poi spremendo cō lo strettoio.

DEL MODO DI STILLARE L'ACQVE per istufa humida.

FASSI vn fornello à vento alto due braccia in circa,di forma tonda,ò aouata,ò quadrata,ma la più capace,è la tōda,la quale descriuerremo per esempio. Il fornello si mura fuori con la calcina,& dentro,doue batte il fuoco, con

la

la terra; in cima al quale si fanno quattro spiracoli, ò quattro venti egualmente lõtani l'vno dall'altro: vicino à terra à vn mezzo braccio si fa vna bocca, donde si fa il fuoco sopra vna graticola di ferro, ò vero di mezzane per coltello; donde possa cascar la cenere, & in fondo sotto à questa, vn'altra bocca, donde si caua la cenere. Dentro al fornello per spazio di mezzo braccio da doue si fa fuoco, si pone vna caldaia di rame, di grandezza secondo il fornello: la quale debbe soprauanzare il fornello per spazio di quattro dita, e sia coll'orlo volto all'in sù, sopra'l quale si mette vn coperchio di rame, che incassi benissimo dentro all'orlo della caldaia, tanto che non isfiati niente, & fassegli rasente l'orlo della caldaia vna cannella, che esca in modo fuora, che si possa metter l'acqua nella caldaia; e sia graduato con tre ordini di gradi l'vno sopra all'altro: il primo de' quali (cominciando dal piú basso) sia alto dalla caldaia al suo piano vn mezzo braccio, & poco meno di vn mezzo braccio sia il suo piano; nel quale si fanno tante buche tõde, di quante egli è capace: dentro alle quali siano orinali di rame sottile confitti, & stagnati: profondi poco manco che l'altezza del grado. Il secondo grado sia alto dal piano del primo vn terzo di braccio. Il terzo grado sia della medesima altezza che il secondo: ne' piani de' quali si fanno le buche, & gli orinali di rame come del primo grado si è detto. Dentro à' quali si mettono le bocce di terra cotta, che regga al fuoco; & siano bene inuetriate di dentro, & di fuori, e debbono dette bocce vscir fuori delle buche de gl'orinali quattro dita; accioche le possino riceuere il cappello di vetro, il quale debbe suggellare benissimo: il che si fa mettendo fra la gola della boccia, & dell'imboccatura del cappello carta, ò pezza bagnata,

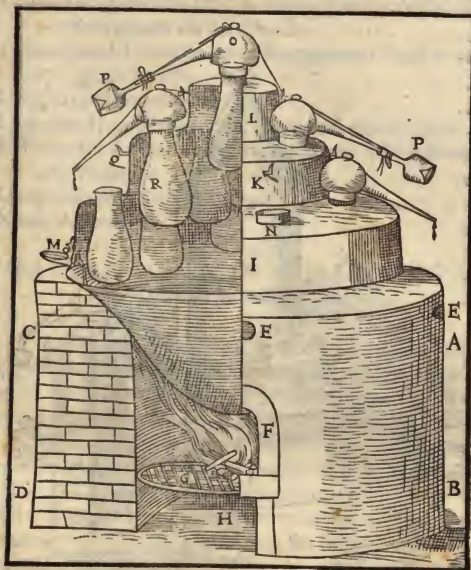
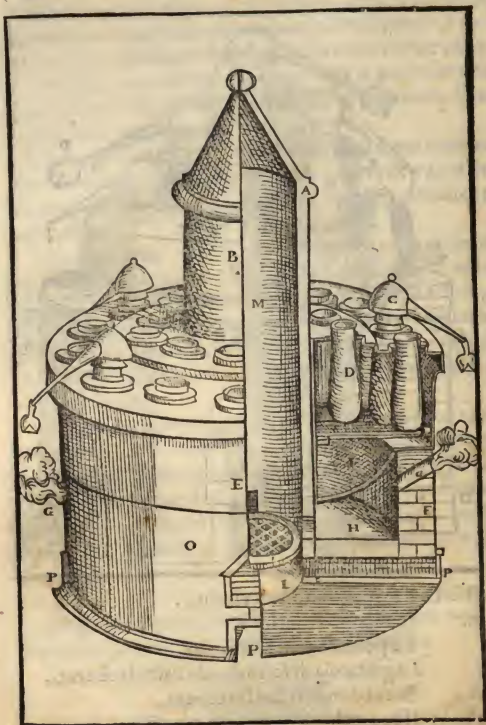
Innãzi che si cominci à stillare si empie la caldaia d'acqua. Et nelle bocce si mettono l'herbe, i fiori, ò altro, che si habbia à stillare, in poca quantità per volta, & più spesso; perche cosi facẽdo si caua l'acqua stillata molto migliore, che mettendone assai quantità. Sopra alle bocce si pone il suo cappello, che suggelli benissimo, come si è detto; al

roſtro del quale ſi attacca il recipiente, appiccato con vn cappietto di ſpago alla palla del cappello;& perche il recipiente per la grauezza dell'acqua, che ſtilla, nõ tiri à terra il cappello;ſi mette vn'altro cappietto alla medeſima palla,& ſi lega à vn'oncinetto,fatto nel grado di rame, il quale ſia à dirittura del recipiente.

Il fuoco ſi fa di legne ſecche,ò di carboni ſenza fummo: facendo bollire l'acqua, la quale per vigore de' vapori humidi,che da eſſa ſi lieuano,& percuotono gli orinali di rame fa ſtillare.

In queſta maniera ſi ſtillano la maggior parte delle piãte, & quelle ſopra tutto,che ſon calde, & ſecche, ò aſtringenti. L'acque di queſte tali durano vn'anno, ò più; ſe però le ſieno ſtillate da piante bene aſciutte, & cõueniente-mente mature;non pigliandole troppo tenere,ma quelle che hanno le bocce, ò i fiori, ò almeno mandato fuori la metà del fuſto.

Le troppo tenere, & quelle, che per natura ſono molto humide; come la lattuga, il ſolatro, il nenufaro, & ſimili, ò che con l'humidità ſono viſcoſe; come la porcellana,il ſempreuiuo, la craſſula, e ſimili, pare che faccino l'acque, che molto preſto ſi putrefanno ſtillate in queſto modo ſopradetto.E per queſto è meglio il modo di ſtillare ſeguente.

Il diſegno del ſeguente fornello ſi è fatto mezzo aperto, accioche meglio ſi vegga come ſtieno dentro le bocce, e la caldaia.

A B C D. Il fornello alto braccia due.
E E. Spiracoli, ò venti.
F. La porta doue si fa il fuoco.
G. La graticola di ferro donde casca la cenere.
H. Bocca donde si caua la cenere.
I k L. Il coperchio di rame con tre gradi.
I. Il primo grado alto vn mezzo braccio.
K. Il secondo, alto vn terzo.
L. Il terzo, alto vn terzo.
M. La cannella della caldaia coll' imbuto.
N. Collo della boccia.
O. Cappello.
P. Recipiente.
Q. Arpioni doue si lega il filo del cappello.
R. Orinali.

A. grossezza del muro della torre, che è vn sesto.
B. il difuori della torre.
M. il diametro della torre, quasi mezzo braccio.
L. il piano alto da terra alla grata della torre, vn mezzo braccio.
P. le quattro porte del fornello, & le quattro della torre, per cauar le ceneri, & per dar vento.

O. il

O. il corpo del fornello fatto de mattoni torti col ſeſto,ſe
condo la grandezza del fornello.
F. Groſſezza del fornello,doue ſi regge tutto il vaſo di ra
me, groſſo vn ſeſto.
G. regiſtri per sfogare il fuoco.
E. altezza di quella parte, che ſi vede del vaſo di rame.
H. il vano tra il piano della grata al fondo della caldaia
alto vn terzo.
C. cappello del vaſo di vetro.
D. vaſo di vetro.

VN'ALTRO MODO DI STILLARE PER *Iſtuſa humida.*

QVESTO ſecondo modo di ſtillare per iſtufa humida s'è aggiunto in queſta ſecōda edizione del ricettario,perche è molto più commodo, che nō è il primo;atteſo che la medeſima ſpeſa di fuoco farà ſtillare più, che altri e tāti vaſi in vn medeſimo tempo: onde ſe ne cauerà conſeguentemente piu ch'altra e tanta acqua ſtillata.

Il modo di fabbricare la detta ſtufa humida è queſto. Faſſi vn fornello tondo di tal grandezza,e giro, che il ſuo diametro libero ſenza la groſſezza del muro ſia braccia tre;nel mezzo del quale ſi fabbrica vna torre tonda, che habbia di diametro vano ſoldi noue, cio è poco meno di mezzo braccio,eſſendo il braccio Fiorentino ſoldi venti, la groſſezza del muro della torre deue eſſere vn ſeſto, & vn ſeſto ancora la groſſezza del muro del fornello. Deueſi equalmente tirar ſu l'vno,e l'altro muro ſino all'altezza d'vn mezzo braccio,laſciando però da quattro bande del fornello, e della torre quattro porticciuole, come ſi vede nel preſente diſegno, le quali ſieno corriſpondenti l'vna all'altra per diametro, che in tutto fanno il numero d'otto; ciaſcuna del fornello ſia larga vn quarto di braccio,& alta vn terzo: ma quelle della torre ciaſcuna ſia larga vn ottauo in circa,& alta vn ſeſto. Queſte otto porticciuole ſeruono per dar vento alla torre,& per cauarne la cenere.

Quando

Quando l'vno,e l'altro muro ſarà arriuato all'altezza detta di mezzo braccio allhora ſi mette quattro pezzi di ſpiaggia di ferro groſſetti da quattro bande ſul piano del muro della torre talmente, che piglino tutta la groſſezza di detto muro,& auanzi di dentro al vano della torre due dita ī circa,ſopra à'quali ſi poſſa poſare la graticola di ferro. Al piano di queſta graticola della torre ſi fa altre quattro porticciuole ſopra l'altre dette; le quali ſeruono per dar eſito alle lingue del fuoco,le quali percotendo la caldaia di rame,che appreſſo ſi dirà,ſcalderanno l'acqua.Nel fornello ancora ſi fãno da due parti due altre porticciuole ſopra le dette,della medeſima grandezza,ò poco più,cõ vna grata di mezzane,che ſcorra inſino alla torre,&al medeſimo piano:e dall'altre due porticciuole della torre nõ ſi fanno porticciuole,ne grate di mezzane, ma ſi ſerrano le mezzane inſieme, accioche non poſſa ſpirare il fuoco. Et in luogo di dette porticciuole ſi fanno ſu alto all'eſtremità della ſpõda del fornello due regiſtri,ò più, i quali ſeruono per cauar il fũmo,e dar luogo al fuoco. Tutto il vano del fornello inſino al piano della grata ſi riẽpie,laſciãdo però liberi,e voti i canali,che danno il vento, e che ſeruono per trarne la cenere,com'è detto. Sopra al piano della graticola ſi deue alzar le mura del fornello cinque ſeſti, e la torre vn braccio,e due terzi.E per aſſicurarſi più che'l fornello non apra,ſi ſuol faſciare con vn cerchio di ferro dalla parte di ſopra. Fabbricato il fornello, e la torre nel modo,che habbiam detto,ſi mette ſopra cõ molta deſtrezza la caldaia di rame fatta di maniera, ch'abbracci, ò faſci la torre à capello.Il fõdo della caldaia dalla parte della torre ſi cõduca à baſſo vicino alla bocca del fuoco vn ſeſto di braccio,e di quiui dãdogli forma di caldaia vadia allargãdo,& ſalẽdo dolcemẽte inſino che ella truoui la ſpõda del fornello,ſopra la quale ſi deue tutta poſare andãdo à ritrouare tutta la groſſezza del fornello,& poi deue,facendo la medeſima circũferenza,che il fornello, alzar ſopra vn $\frac{1}{2}$ braccio à tal,che dal fondo della caldaia all'altezza detta, miſurãdo però per linea retta lungo la torre,ſarà vn braccio

cio.Sopra la caldaia ſi mette vn coperchio proporzionato alla ſua grandezza,con ordine di tre piani, & due gradi,ò riſalti,vn'ottauo,ò più alti,ne' quali piani ſi fáno cinquanta bocche,ò più,larghe vn quarto cō vn dito di riuolta all'in sù,per metterui dentro tanti vaſi di vetro, i quali poſano il fondo ſopra certi cerchi di ſala, fermi ſopra vna grata di legno, ò di rame,poſata à mezzo la caldaia.Et perche le bocche de' vaſi ſono più ſtrette de' lor corpi, le bocche del coperchio di rame della caldaia larghe vn quarto, come s'è detto, reſtano intorno intorno più larghe aſſai, che le bocche del vaſo di vetro: peró ſi fanno certi coperchi di rame proporzionati alla groſſezza de' vaſi di vetro, & ſi cōmettono à modo di ſcatola nella bocca del coperchio gia fatta. I Cappelli de' vaſi di vetro ſi fermano per il bottone con vno ſpago appiccato ad vno oncinetto fermo nella torre,accioche ſi poſſa raccomandare il recipiēte al bottone del ſuo cappello ſenza pericolo. Si può fare queſto inſtrumento con due ordini ſoli, per chi haueſſe careſtia di ſtanza,diminuendo la pianta di eſſo à proporzione, & puoſſi fare di mattoni crudi,&di cotti,ma i crudi ſi accomodano molto meglio biſogna bene auuertire, che i detti mattoni ſiano fatti torti col ſeſto.

MODO DI STILLARE PER *Istufa secca.*

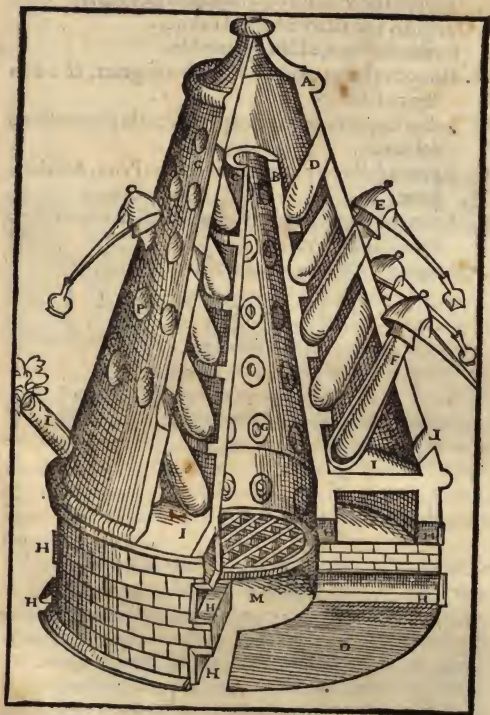
L'HERBE troppo humide,& troppo viscose,che stillate per il modo sopradetto, presto si corrompono;si stillano,accioche le durino assai,per istufa secca; facendo prima vn fornello à vento(come dicemmo, nel modo di stillare per istufa humida) sopra al quale si fa in luogo della caldaia di rame vn palco di mezzane, ò di embrici;ò vero vna volta di terra cotta,e sottile; sopra la quale si fa in cãbio del coperchio di rame, i gradi di terra cotta:ne' piani de' quali si mettono gli orinali, ò bocce senza altrimenti fasciarle di rame, e sieno discosto quelle del primo grado dal palco,ò dalla volta,doue percuote il fuoco,vn quarto di braccio.Nell'assettarui sopra i cappelli, & i recipiẽti si tiene quel medesimo ordine,che nell'altro s'è detto; ma in questo è molto da auuertire di non abbruciare l'herbe col fuoco troppo gagliardo.

VN'ALTRO MODO DI STILLARE
per istufa secca.

QVESTO secondo istrumento da stillare per istufa secca, s'è aggiunto in questa seconda edizione per la medesima causa, per la quale s'è aggiunta la stufa humida: cioè per essere molto più vtile; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più quantità d'acqua, della medesima perfezzione, e forse migliore, che non fa col precedente fornello.

Fabbricasi in questa maniera, cominciandosi dalla sua pianta, la quale deue essere tonda, come si vede nel disegno seguente, di diametro di braccia tre in circa; s'alza il circuito di essa da terra vn mezzo braccio di mattoni crudi, con quattro porte in croce, vgualmente distante l'vna dall'altra, riempiendo ogni vano, eccetto però lo spazio di mezzo, doue sta il fuoco, & gli spazzij ancora, che deuono seruire per i riscontri delle porte. La piramide di dentro, deue hauer nel fondo la grata alta da terra mezzo braccio, & di diametro vn braccio, & vn quarto, fatta di terra bucata, ò di lame di ferro.

Fatto questo si comincia ad inalzare la basa dell'vna, & dell'altra piramide vn terzo di braccio; saluando sempre il medesimo circuito, & la medesima larghezza, con due porte di rincontro per mettere il fuoco. Et allhora si fabbrica la piramide di dentro inalzandola tanto, che la sua cima habbia il vano di diametro d'vn sesto di braccio aperto, accioche per esso possino esalare i vapori del fuoco: & inalzando detta piramide si deue ad ogni tanto spazio circondarla d'vn bastone fatto pur di terra cruda: il quale serue per posarui gli orinali di terra, & tra l'vno, & l'altro bastone si va murando pignattini, come per il disegno seguente si vede, accioche rendino maggiore calore. La piramide di fuora

di fuora si va inalzando à proporzione di quella di dentro, mantenendola sempre distante equalmẽte, nella quale si vanno accomodando gli orinali di terra, come assai chiaramente si conosce per il seguente disegno. Tutti questi sopradetti instrumenti da stillare, tanto per istufa humida, quanto per istufa secca, possono essere vtili allo Speziale, non solo per seruirsi di essi fabbricati nella grandezza, figura, & ordine detto di sopra; ma ancora possono dare occasione di fabbricarne di molti altri, variando da questi, con aggiugneruí nuoue inuenzioni vtilissime, accomodã dosi secondo la capacità del sito delle stanze à ciò destinate.

A. Il muro della piramide dalla parte di fuora.
B. Il muro della piramide di dentro doue ſta il fuoco.
G. Le buche doue vanno murati i pignattini.
D. I vaſi di terra cotta per metterui le bocce di vetro.
F. I vaſi di vetro, che entrano ne' vaſi di terra ſegnati D.

E. I cap-

E. I cappelli de' vaſi di vetro ſopradetti, ſegnati F.

L. I regiſtri per tirare à baſſo il calore.

I. Il vano fra l'vna, e l'altra piramide.

M. Dimoſtra l'altezza, che è da terra alla grata, che è vn mezzo braccio.

H. Le buche per dare i venti, e per vedere le porticciuole del fuoco.

O. Il piano della pianta tutto ripieno tra l'vna, & l'altra porta.

P. Le buche de gl'orinali di terra, i quali riceuono dentro à ſe quei di vetro.

Il diametro di tutta la pianta è braccia tre.

DE MEDICAMENTI SEMPLICI ET COMPOSTI, CHE DEBBE SAPER FARE LO SPEZIALE.

I MEDICAMENTI, che ſono fatti dallo Speziale, ò ſono ſemplici, ò ſono composti.

I ſemplici ſono quegli, che ſi cauano de' medicamenti ſemplici, & ſoli; come alcune acque ſtillate, eſempi grazia di bettonica, ò di radicchio: alcuni olij; come l'olio di mandorle: alcùni ſughi; come il ſugo d'aſſenzio, ò di melagrane. Et di tutti queſti alcuni ſi tengono preparati, come l'acque ſopradette, l'olio di camomilla, il ſugo di melagrane, & ſimili; & alcuni ſi fanno allhora che il Medico gli ordina; ò perche ſi guaſtano nello ſtare ordinati, ò mutano qualità; come l'olio di mandorle dolci; ò vero perche al Medico piace allhora così.

I composti ſono quegli, che ſono fatti dallo Speziale di due, ò più medicamenti ſemplici, & queſti ò ſi tengono ſempre preparati, ò ſi preparano ſecondo l'ordinazioni de' Medici; come i giulebbi, gli ſciroppi, alcuni robbi, i locchi, i lattouari, le conſerue, i conditi, i morſelletti, i manuſchriſti, i penniti, le pillole, alcuni olij, i linimenti, gli vnguenti, gli impiaſtri, i cerotti, i trociſci, i ſieſſi, & alcune polueri.

Tutti gli altri medicamenti composti, ò per la varietà, ò per la rarità dell'vſo, ò perche ſi guaſtano preſto, non ſi tengono preparati; ma ſi debbono comporre dallo Speziale all'hora, che ſi hanno adoperare: & ſono le infuſioni, i decotti, i boli, i gargariſmi, gli apoflegmatiſmi, ò maſticatorij, gli errhini, ò naſali,

i seruiziali, le cure, i pessi, ò soppoſte, l'embrocche, ò docce, le pittime, i fomenti, le stufe, i suffumigij, le palle odorate, i sacchetti, i bagniuoli, gli insessi, i dropaci, & i sinapismi.

L'ordine richiederebbe, che di ciascuna sorta di questi si facessi particolare discorso; ma perche sarebbe cosa troppo lunga, e tediosa; e massime che ve ne sono di quegli non troppo in vso; parleremo di quegli che oltre all'essere in vso; sono ancora difficili à comporsi; descriuendo il modo della composizione, & conseruazione loro, & prima de conditi.

DE CONDITI, ET CONSERVE

I CONDITI, ò vero conserue si fanno di fiori, di frutti, d'herbe, di radici, & di scorze.

Le conserue de fiori, & dell'herbe si fanno pestando, ò tagliando dette herbe, & fiori, ò interi, ò spicciolati; come della bettonica, della saluia, della buglossa, dello stecade, de' fiori d'aranci, di borrana, di buglossa, delle rose, & delle viole, aggiugnendo per ogni libbra di fiori libbre tre di zucchero pesto, & rimenando tanto, che s'vnisca bene; & pongonsi al sole ben turati, & si rimenano alcuna volta.

Fannosi ancora cocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, ò la quarta parte de' fiori, ò herbe peste, ò tagliate come di sopra s'è detto; & si mettono similmente al sole.

I frutti si condiscono, ò confettano cocendogli, & passandogli per istaccio, & pigliando almeno once otto di polpa per ciascuna libbra di zucchero: di poi si pongono à fuoco; & si cuocono adagio tanto, che habbino cottura di sorta; che non muffino; ò non sieno alidi, & secchi per la troppa cottura; il che per esperienza ageuolmente si comprende, con pigliarne il saggio, lasciandone cadere vna gocciola in sul marmo, ò ferro: perche fredda che è solleuandola si spicca; & allhora è cotto à bastanza.

O ve-

O vero ſi condiſcono mondandogli dalla ſcorza, & dalla parte legnoſa di dentro; e togliendo vna parte di detti frutti, vna di zucchero, & vna d'acqua; e ſi cuocono à fuoco lento tanto, che il zucchero ſia penetrato per tutta la ſuſtanza del frutto, e che ſieno venuti alla cottura ragioneuole: il che meglio per eſperienza, che per deſcriuerlo ſi comprende.

Fannoſi ancora le conſerue de' frutti, cauandone il ſugo, & pigliandone once otto, ò in circa (ſecondo la qualità delle coſe) per libbra di zucchero chiarito; & cocendo à fuoco lento tanto, che verſandolo in iſcatole, ò in alberegli ſia à modo di gelatina. Fannoſi ancora le sopradette conſerue di fiori, & frutti in morſelletti, nel medeſimo modo, dando loro più cottura, & formandogli. E i frutti foreſtieri ſi confettano prima humettandogli; di poi cocendogli in acqua; & cotti ſi mettono nel giulebbo, come è detto.

Le radici ſi confettano purgandole prima dalla terra, & da quella ſcorza prima di fuori, & dall'anima di dentro: tagliandole in pezzi, & cocendole prima nell'acqua, & poi nel giulebbo tanto, che habbi penetrato la ſuſtanza delle radici; e ſia ridotto alla cottura ragioneuole, & il giulebbo ſia ſpeſſito, & ridotto à forma di ſciroppo.

Le ſcorze d'alcuni frutti, come di limoni, d'aranci, & di cederni; per hauere in ſe qualche parte amara; prima ſi cuocono nell'acqua tanto, che inteneriſchino; hauendole prima tenute in molle per alquanti giorni nell'acqua, mutãdola ſpeſſo; di poi che elleno ſono cotte, ſi mettono nell' acqua freſca, & ſi mutono vna ò due volte; di poi ſi mettono nel giulebbo, ò mele meſcolato con alquanto d'acqua, ſecondo la natura di dette ſcorze; dandogli ogni giorno fuoco temperato tanto, che venghino alla cottura predetta. Le radici, & le ſcorze foreſtiere s'inhumidiſcono; di poi ſi mettono nel giulebbo, & cuocono, come de' frutti s'è detto.

Baſtano le conſerue de' fiori, & de' frutti vn'anno inſino in due, & le ſcorze più, e ſi conſeruano ne gli albe-

relli, ò nelle ſcatole ben turate.

Aggiungonſi alcuna volta da i dottori à giulebbi delle dette conſerue alcune ſpezierie, & medicine purganti, come di ſotto ſi dirà nelle compoſizioni particolari.

DELLE INFVSIONI.

Delle infuſioni s'è detto di ſopra, come ſi debbino fare per la preparazione, hora ſi dirà della compoſizione.

Lequali ſono di due ſorte, ò per purgare il corpo da per ſe, ò vero per aggiugnere ad alcune altre medicine; delle quali ſi ſcriueranno quelle, che ſono più in vſo de Medici de noſtri tempi; & tutte e due le ſorte il più delle volte ſono ordinate dal Medico, in che humore, in che quantità, & qualità, ſe calda, ò fredda, quanto tempo ſi debbino tenere infuſe; & come ſi debbino fare l'eſpreſſioni, ò gagliarde, ò deboli. Le quali tutte coſe ſi debbono eſequire diligentemente; & quando egli non è nella ricetta determinata la quantità, la qualità, & il tempo, ò veramente che egli dice infondi ſecondo l'arte, ſi debbe pigliare tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che ſi debbono infondere.

Se ſono radici, ò frutti, ò legni, ò ſcorze ſecche, & nel tempo dell'inuerno, ſi debbono mettere in infuſione rotte, & ammaccate; & pigliare l'humore tiepido, ò caldo; & tenerle in infuſione per ſpazio di ventiquattro hore, ò in ſu la cenere, ò in cruſca calda, ò al ſole, ò in luogo caldo, ò coperte con pelli, ò panni, che conſeruino la calidità dello humore. Se ſono fiori, herbe, ò frutti freſchi, & nel tempo della ſtate, ſi mettono in infuſione nell'acqua, ò in altro humore freſco per ſpazio di dodici hore; & in tutte due ſi fa l'eſpreſſione gagliarda. Se ſono medicine purganti, come l'agarico, i mirabolani, & ſimili, ſi rompono in parti più, & meno groſſe ſecõdo, che piace al Medico, che ordina, e ſi tẽgono in infuſione

ſione l'inuerno dodici hore, & la ſtate ſei, & ſi fanno l'eſpreſſioni gagliarde più, ò meno ſecondo che dal Medico è ordinato.

Il Rhabarbaro, & l'agarico rotti, ò triti che ſono, ſi bagnano con vn poco di vino bianco; di poi ſi meſcolano con l'altre coſe appreſſo: & il rhabarbaro con acqua di cicorea, d'endiuia, ò altro, & ſpigo nardi, ò ſquinantho, ò cannella.

L'agarico ſi meſcola con tanto oſſimele, che lo incorpori; & ſi aromatizza con vn poco di gengiouo, & cannella: & ſi aggiugne vn mezzo ſcropolo di gomma peſta per vna dramma d'agarico, & in oltre con l'acqua ſtillata, ò decozzione in tanta quantità, che egli ſia ben ricoperto; & ſi debbe più volte rimenare, accioche bene ſi meſcolino tutte le coſe inſieme. Le quali infuſioni ſi debbono ogni volta fare di nuouo; & non pigliare quelle, che paſſino il tempo ordinato di molto; perche ſi corrompono ageuolmente; e quando pure biſognaſſe ſerbarle, è di meſtiero ſotterrare il vaſo nella rena in luogo freſco, perche così meglio ſi conſeruano.

DELLE DECOZZIONI.

LE DECOZZIONI ſi fanno, ò per vſarle da per ſe, ò per meſcolarle con alcuna medicina per la ſua compoſizione, ò per diſſoluere, ò ſtemperare alcuna medicina, accioche ſi pigli più ageuolmente. Et ancora queſte ſono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità, & ſe debbono ſtare le coſe prima in infuſione, & come deue eſſere la decozzione, ò gagliarda, ò debole; & ſe di poi, che ſi colano, ſi debbe fare la eſpreſſione delle coſe groſſe, che rimangono, & ſe gagliarda, ò debole. Le quali tutte coſe ſi debbono eſequire diligentemente: & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in queſto modo cioè; che i fiori, l'herbe freſche, & le ſecche odorate, le radici piccole, & odorate, i frutti, & ſcorze foreſtiere, & odorate, come le noci moſcade, & il

mace; ricercano poca cottura.

Le radici grosse, le scorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura; come à bastanza di sopra s'è detto. Le quali si debbono vsare subito, che le son fatte, ò poco di poi; tenendole in vaso di vetro bene turato, in luoghi freschi, ò vero sotterrato sotto l'arena, quando bisogni conseruarlo per qualche tempo.

DE ROBBI, GIVLEBBI, ET *Sciroppi.*

I ROBBI, ò vero sape sono i sughi d'alcuni frutti spessati da per loro al sole, ò al fuoco tanto, che si possino conseruare, & s'adoperano principalmente nelle indisposizioni della bocca, ò soli, ò mescolati col mele, ò zucchero, ò con la sapa. Il segno della debita cottura loro è quando sono di maniera condensate, che fredde stieno vnite insieme, & sieno venute alla forma del mele. Durano vn'anno, & si conseruano ne' vasi di vetro, ò di terra inuetriati.

I Giulebbi de gli Arabi, sono appresso à Greci vna sorta di quelle beuande suaui, & delicate, che essi preparauano per la sanità; le quali erano composte coll'acqua, col vino, con sughi, & con mele. Gli Arabi hanno solo descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con sughi, & l'hanno chiamate Iuleb, gli Altri Greci moderni Zulapion, Iolauon. Si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi più in vso: con le decozzioni, & con i sughi non ingrati al gusto non sono in vso: ma in cambio s'vsano i sciroppi semplici. Quegli, che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si compongono con once diciotto d'acqua per libbra di zucchero secondo Mesue; ma hoggi per fargli più piaceuoli non si piglia tanta quantità d'acqua; & perche si vsano di subito, non si cuocono quanto gli sciroppi. Gli sciroppi, ò serapi si chiamano volgarmente sciloppi, & sono, ò semplici, ò composti: I semplici sono molto simili à i giu-

lebbi

lebbi; ſono differenti, che i ſughi, e le decozzioni, di che ſi compongono gli ſciroppi, ſono più ingrate, che quelle de' giulebbi. I compoſti ſono fatti d'infuſioni, & di decozzioni di molte coſe; & alcuna volta riceuano, poi che ſono cotti, aromi, & medicine ſolutiue ſoppeſte, & legate in pezza: le quali ſi tengono in infuſione ne' vaſi per lungo tempo.

I ſemplici ſi fanno di ſughi d'herbe, come di cicorèa, d'endiuia, di fumoſterno, di bettonica, & ſimili; ò vero di ſugo di frutti, come d'agreſto, di limoni, di cederni, di mele, & ſimili. I ſughi de frutti ſi cuocono alla conſumazione della quarta parte, & ſi laſciano chiarire. I ſughi cauati dell'herbe ſi chiariſcono da per loro; ſenza fargli altrimenti conſumare, di poi ſi piglia vna libbra del ſopradetto ſugo per libbra di zucchero chiarito; & cuoconſi inſino che ſpeſſiſchino tanto, che gettatane vna gocciola in ſul marmo ſi rattenga, ò vero pigliandone fra due dita, & appiccandole, & ſpiccandole di ſieme cominci à fare le fila.

Alcuna volta ſi cuoce il zucchero à cottura di penniti, & vi ſi meſcola di poi il ſugo, & laſciaſi pigliare vn bollore inſieme; di poi ſi leua dal fuoco, & tienſi al Sole.

Durano i ſemplici vn'anno nella lor perfezzione.

I Compoſti inſino in due; Conſeruanſi come di ſopra.

Per fare vn ſciroppo da nobili, ſi toglie vn pane di zucchero fine; & metteſi in vn vaſo al ſole gagliardo; & ſopra al pane ſi mette vn torciſeccio ſottile, che ſtilli quel ſugo, di che ſi vuole fare lo ſciroppo, ſopra alla punta del pane del zucchero à goccia, à goccia per fino, che ſi conſumi tutto; & ſia à proporzione del zucchero, & ſe il zucchero disfatto tornaſſi troppo, vi s'aggiugne dell'altro ſugo chiarito tanto, che ſia à guiſa di ſciroppo ſecondo l'arte.

DE LOCCHI.

QVELLA ſorta di medicina, che gli Arabi chiama-

no locchi, i Greci chiamano eclemmi, & eclecta, & i Latini lincti; perche si pigliano in bocca à modo di lambire, & leccare, & à poco à poco si lasciano descendere nella canna del polmone; i quali sono, ò semplici, ò composti. I semplici sono preparati con la decozzione, ò col sugo d'alcuna medicina sola con zucchero, mele, ò con altro liquore. I composti riceuono gomme, frutti, & aromi. La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella degli sciroppi, & de' lattouari; perche hanno più corpo, che gli sciroppi, & meno, che i lattouari; accioche non fugghino di bocca come gli sciroppi, & non sieno difficili à penetrare nella canna del polmone come i lattouari. Rimenansi, di poi che sono cotti, nel calderotto, accioche essi diuentino bianchi, & così sieno all'occhio più piaceuoli; perche vsandosi spesso (sendo altrimenti) verrebbono ageuolmente à fastidio. Durano i semplici vn'anno nella loro perfezzione, & i composti sino in due; eccetto quegli, che hanno mandorle, pinocchi, pistacchi, & simili, che inuietano; & si conseruano ne' vasi di terra inuetriati.

DE' LATTOVARI.

I LATTOVARI sono quella sorta di medicine, che i Greci chiamano antidoti, i quali erano di varie sorte.

Noi gli ridurremo à lattouari grati, & piaceuoli al gusto; à lattouari amari, & ingrati; à lattouari purganti, & solutiui, & alle Theriache, & lattouari oppiati: & così secondo questo ordine gli discriuerremo al luogo loro.

Si compongono di molte, & varie medicine particolari; le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette. Mescolansi gli spezij col zucchero, ò mele tanto, che mettendoui gli spezij habbino vn corpo ragioneuole, tale che si possino inghiottire, ò stemperare, secondo che sarà di mestiero; auuertendo dall'altro canto, che il zucchero

chero, ò mele ſia tanto cotto, che egli poſſa conſeruarſi, ſenza inforzare, ò muffare; che ſarà quando egli ſia vicino alla cottura del riccio, poco più, ò manco ſecondo la qua lità, & quantità de gli ſpezij. La quantità de gli ſpezij, che ſi debbe porre in ciaſcuno, il più delle volte è determinato nella ricetta; quando e' non è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto baſta, ſi pone once tre di ſpezie per libbra, & ne' lattouari piaceuoli once vna, & mezzo. Il tempo di mettere gli ſpezij è quando il zucche ro, ò il mele è cotto, & ſtiumato, & che ſi lieua dal fuoco; mettendogli à poco à poco, & rimenando tanto che ſi meſcolino perfettamente. Conſeruanſi in vaſi di terra inuetriati, ò vero di vetro ben turati. Durano i lattouari piaceuoli vn'anno, gli amari due, i ſolutiui vn'anno. La theriaca dura inſino in venti, & i lattouari oppiati inſino in dieci; & non ſi debbono vendere, ne anco la theriaca, ſe non hanno ſei meſi; ſe già il Medico non gli ordinaſſi.

DE' MORSELLETTI.

I MORSELLETTI ſi fanno di ſpezij de lattouari piaceuoli; & ſi toglie per ogni libbra di zucchero cotto à for ma di manuſchriſti vn'oncia di ſpezij, e daſſegli forma ton da, e ſtiacciata, ò à modo di mandorla, di peſo d'vna dram ma, ò due, ſecondo che piace al Medico.

DELLE POLVERI.

LE POLVERI, che deſcriuerremo, ſaranno parte da pigliarſi di dentro al corpo, & parte da applicarſi di fuori. Quelle, che ſi pigliano per bocca, ſono certi ſpezij compoſti di medicine aromatiche, atte à correggere le indiſpo ſizioni dello ſtomaco, & de gli altri membri, che ſeruono al nutrimento del corpo; & ſono alcuna volta ſpezij di lat touari, come del diacalamento, del diatrion pipereon di Galeno, e di ſimili: & alcuna volta hanno meſcolato ſeco

qualche medicamento solutiuo. Quelle, che si applicano di fuori, sono spezij composti di varie medicine semplici, & da applicarsi à diuerse parti del corpo; come quelle, che si chiamano volgarmente da' Medici, & da gli speziali spezij da pittime cordiali, & da fegato. Altre sono vtili alle ferite, & à gli vlceri, & in diuerse parti, & per diuersi effetti; come le polueri capitali, le polueri costrettiue, l'incarnatiue, & le corrosiue: le quali tutte si debbono comporre di medicine elette; & pestare più, & meno secondo, che nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto. Et in vniuersale le polueri, che si pigliano di dentro al corpo, & quelle, che seruono per le pittime, vogliono essere peste sottilmente, per essere composte d'aromi, & di medicine odorate, eccetto alcuna volta, che vogliono essere grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accioche seruino alla intenzione di chi ordina. Debbonsi conseruare in vasi di vetro ben turati, ò di terra inuetriati. Debbonsi rinouare ogni anno al più lungo. Quelle, che si applicano di fuori, non ricercano esser peste cosi sottilmente; & per non esser molto comuni, e per non essere di bisogno di molta quantità à vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: non dimeno noi ne descriueremo alcune approuate, & più comuni ne' suoi propij luoghi.

DELLE PILLOLE.

LE PILLOLE sono medicine, che si pigliano di dentro al corpo, & seruono à purgare, & euacuare per la maggior parte: & in oltre appresso à gli Arabi à stupefare il senso; come le pillole di cynoglossa, & simili: seruono ancora à lenire la tossa. Compongonsi di medicine secche pestandole sottilmente: di poi con sughi, ò acque stillate, ò acqua comune, ò lattouari si riducono in maddaleoni; & si conseruano rinuolti nella carta, ò riposti in

vasi

vasi di terra inuetriati. Nel tempo dell'vsarle si pestano di nuouo; & con qualche humore si riducono in pasta di sorta, che si possino formare pillole. Durano nella loro perfezzione le solutiue vn'anno, ò più; secondo che le sono conseruate, l'oppiate due, & tre, & qualche volta più.

DE' TROCISCI, ET *Sieffi.*

I TROCISCI sono di varie sorte, & parte da pigliare di dentro al corpo da per loro; & parte seruono alla composizione d'altre medicine; come i trocisci di vipera, & di squilla nella theriaca; parte s'vsano fuori del corpo, & son composti di medicamenti metallici, e seruono a gli vlceri da humori maligni causati, e alle indispesizioni de gli occhi.

Di quegli, che si pigliano di dentro al corpo, alcuni sono composti di aromi, di frutti, di herbe, & d'alcune medicine purganti; come i trocisci d'agarico, & di rhabarbaro: & alcuni riceuono per la loro composizione dell'oppio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto, & mescolandole con acqua, ò sugo, ò decozzione tanto, che faccino pasta simile alle pillole. Formansi in girellette, onde da' Greci sono chiamati trochisci, & da' Latini pastilli, forse dalla qualità della figura loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto. Durano vn'anno, ò più; & gli oppiati come le pillole oppiate. Quegli che seruono ad applicarsi di fuori al corpo; per esser composti di medicamenti, che non si risoluono così di leggieri; durano due, ò tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro, che i trocisci; & collirij de i Greci, che s'è detto vsarsi nelle indispozioni de gli occhi, differenti solo nella figura. Nell'vno, & nell'altro è da considerare solo, che le medicine, di che

ſi compongono, ricercano eſſere ſottiliſſimamente peſtate tra tutte l'altre ſorte di medicine.

DE GLI OLII.

Gli olii, che s'vſano nelle ſpezierie, parte ſono tratti di frutti, & ſemi: parte ſono fatti di olio di vliue infuſoui herbe, ò fiori, & tenuti al ſole, ò verò cottoui dentro à bagno Maria. De quali, quegli ſi chiamano ſemplici, che ſono tratti di frutti ſenza altra meſtura; ò vero che ſono fatti d'olio di vliue, infuſoui dentro fiori di vna ſorta ſola, & tenuti al ſole, ò bolliti. Quegli ſono compoſti, che riceuono più medicine ſemplici, & odorate; & il più delle volte ſi compongono col fuoco, & ſono quegli, che appreſſo à gli antichi ſi chiamauano vnguenti, perche riceueuano in ſe aromi, & lagrime, onde diueniuano più ſpeſſi.

Del modo di trarre gli olij s'è detto di ſopra. Quegli, che ſi traggono de' frutti, & de' ſemi, che non hanno qualità eceſſiua; come l'olio di mandorle, & di ſeſamo; ſi debbono trarre quando s'hanno à vſare, perche ſtandó tratti acquiſtano nuoue qualità. Quegli che non ſono tratti de frutti, che hanno del freddo, & dello aſtringente; come del lentiſco, & della mortine; durano nella loro perfezzione vn'anno; di poi col tempo acquiſtano qualità contrarie. Quegli, che ſon tratti di frutti odorati; come di noci moſcade, & di gherofani; conſeruano la virtù loro aſſai tempo, ſe ſaranno ben fatti, & ben conſeruati. Quegli, che ſono tratti di liquori, di ſemi, & di legni caldi, che ſono tratti per limbicco, ancora che tratti di nuouo ſieno ottimi, ritengono la virtù loro molto tempo. Gli olij ſemplici ſi fanno infondendo nell'olio d'vliue dell'anno allhora preſente, quella quantità di fiori, ò d'herbe, che venga ricoperta da gli olij, i freddi nell'olio lauato, & i caldi, nell'olio puro; di poi ò ſi tengono al ſole certo numero di giorni, ſecondo che egli è ordinato: di poi ſi mutano i detti fiori facẽdo forte eſpreſſione,

pressione, & sene infonde di nuouo per più volte; ò vero si fanno bollire in bagno Maria tanto, che i fiori infusi intenerìscono; di poi si spreme, & di nuouo sene infonde, & bollesi più volte: & questo s'vsa, ò per breuità di tempo ò perche il bisogno stringa di adoperargli subito, ò perche i fiori, che si debbono vsare per la composizione, non durano tanto, che si possino infondere, e tenergli al sole quanto si ricerca; & durano vn'anno. De composti la maggior parte si cuocono, mescolando con l'olio, ò acqua, ò vino, ò decozzione, ò infusione, secondo che egli è ordinato; & fannosi bollire molto adagio in vn vaso doppio à cenere tanto, che egli sia consumata quasi tutta l'humidita, che si mescola; ò vero si cuocono in bagno Maria, il che è molto meglio. Durano vn'anno. Conseruansi tutti in vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, ò di terra cotta bene inuetriati.

DEGLI VNGVENTI, IMPIASTRI, *& Cerotti.*

QVESTE maniere di medicine sono state descritte da Greci sotto altri nomi; perche vnguenti sono chiamati da loro solamente gli olij composti, che riceuono aromi, & si fanno con fuoco, ò sole; & vengono à vna certa forma, che ageuolmente si possono vsare per vgnere il corpo. Gli Arabi sotto nome di vnguenti, hanno compreso i cerotti de Greci, & i malagmi, e alcuni de gli impiastri, non però cotti à quella misura, che faceuono i Greci. Gli impiastri appresso à Greci sono medicamenti, che riceuono varie sorte di medicamenti, & massimamente medicamenti metallici; i quali erano cotti insino à tanto, che non imbrattassino le mani. Hoggi sono dagli Arabi, e da i moderni chiamati cerotti. Appresso agli Arabi gli impiastri sono quegli, che i Greci chiamano malagmi, cataplasmi, & epithemi; quali sono cõposti di herbe, di fiori, di farine, d i olij, & di grassi; & non sono cotti tanto, che arriuino alla cottu

ra de gli impiaſtri; perche non lo patiſce ageuolmente la materia, di che ſono compo ſti, ne l'vſo, perche eglino ſono fatti. I cerotti de gli antichi ſono (come s'è detto) gli impiaſtri de'Greci, & i cerotti de' Greci ſono medicamenti fatti con olio, & cera, & alcuna volta riceuono medicine odorate. Queſte maniere di medicamenti ſono molto varie, & difficilmente ſi può dar regola generale delle compoſizioni loro; meglio ſarà dirne nelle ricette particolari, che ſi deſcriuerranno.

Il fine della prima parte del Ricettario.

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNIVERSITA DE' MEDICI ET SPEZIALI

Della Citta di Firenze,

Parte Seconda.

Nella quale si contiene la dichiarazione de' pesi, & misure, & i Succidanei.

IL GRANO si scriue cosi G.

Lo scropolo pesa grani ventiquattro, e comunemẽte venti del saggio mercãtile, & si scriue in questa maniera. ℈.

La dragma pesa scropoli tre, e si scriue in questo modo. ʒ.

L'oncia pesa dragme otto, & appresso à Viniziani dragme noue, & si scriue cosi. onc. ò vero. ℥.

La libbra pesa once dodici, & si scriue così. lib.

Il manipolo contiene quanto si piglia con la mano, di herbe, ò cose simili, & si scriue in questo modo. M.

DE SVCCIDANEI.

IN QVESTO Succidaneo sono notate alcune medicine semplici, le quali al presente è impossibile prouedere, ò vero in queste parti molto difficile; in cambio delle quali determiniamo, che s'vsino certe altre poste à rincontro delle sopradette, e questo s'intende fino à tanto, che il tempo, e la pro-

uidenza de' noſtri Sereniſſimi Signori ne prouegghino il ſuo felice ſtato, come hanno fatto in molte altre coſe neceſſarie al ben viuere. Quando ſaranno poſti à dirimpetto à vn ſemplice, due tre, ò più Succidanei, s'intenda, che ſi pigli il primo, come più à propoſito, che il ſecondo, & il ſecondo, che il terzo, & coſi ſeguitando de gli altri. Quegli che noi habbiamo laſciati indietro, & che erano nell'altro ricettario, l'habbiamo fatto ò perche non ſi ritrouano nelle ricette di queſto, ò perche ſi ſono ritrouati i veri; come il Dittamo di Candia, il Tymo di Candia, la Lacca, il Meu, & ſimili.

Per l'Acacia.	Acacia che viene hoggi di Soria, ò ſugo di Lentiſco.
Acoro.	Calamo aromatico delle Spezierie, ò Galanga groſſa, ò le radici d'Aſaro.
Acqua marina.	Acqua lib. i. ſale onc. i i i i. bolli à ſalamoia di peſce.
Ammi.	Ammi che fa in Toſcana ſimile à quel ſeme, che è portato di Candia per l'Amomo, ò gli Anici.
Amomo.	Quel ſeme, ò frutto portato hoggi ſimile alle cubebe, ò le radici d'Aſaro ò calamo aromatico delle ſpezierie.
Aſſa.	Aſſa fetida delle ſpezierie, ò ſagapeno
Aſpalto.	Quel legno molto odorato, che hoggi ſi porta differente dal vero ſolo nel colore.
Balſamo liquore.	Balſamo dell'Indie occidentali, ò olio di Noci moſcade lambiccato, ò olio di Gheroſani.
Balſamo legno.	Mace, ò Cipperi.
Balſamo ſeme.	Noci moſcade, ò Gheroſani.
Been bianco, & Been roſſo.	Radici di paſtinaca ſaluatica, ò di Satyrio, ò cime di Therebinto.
Berberi.	Creſpino.
Bolo armeno.	Bolo armeno roſſo delle Spezierie.
Calamo aromatico.	Calamo aromatico delle Spezierie, ò i baccelletti minori.

Cardamomo de Greci.	Cardamomo delle ſpezierie, che ha i baccelletti minori.
Cardamomo maggiore degli Arabi.	Cardamomo ſopradetto.
Cardamomo minore degli Arabi.	Cardamomo delle ſpezierie, che ha i baccelletti maggiori.
Carta combuſta.	Midollo di Papiro arſo.
Carui.	Anici, ò Dauci.
Caſia.	Cannella fine.
Cinabro de Greci.	Lapis lazzoli.
Cinnamomo.	Cannella fine à doppio peſo.
Coſto.	Radici d'Angelica, ò di Enula.
Cocco de' Greci, & Chermes de gl'Arabi.	Grana de tintori
Cubebe.	Radici di Valeriana.
Cynogloſſa.	Cynogloſſa delle Spezierie.
Diphryge.	Rame arſo, ò Marcaſſita arſa.
Doronici.	Gheroſani.
Folio.	Nardo indica.
Hyſopo.	Santoregia, ò Hiſopo volgare.
Lapis frigio.	Marcaſſita.
Lapis armeno.	Lapis lazzoli.
Lapis ſmyris	Pomice.
Lapis ſciſſile, e Lapis ſtellato.	Lapis Hematite.
Litio.	Rãno ſilueſtre, ò ſugo di Poligono.
Loto amara.	Anagallide.
Macer di Dioſcoride.	Cipreſſo.
Melanteria.	Vetriuolo, ò Copparoſa.
Minio de gli antichi.	Cinabro volgare fattizio.
Molibdena.	Lythargiro.
Myſi.	Vetriuolo antico arſo.
Nigella.	Nigella, che di nuouo ſi comincia à portare aſſai ſimile alla vera.
Olio di Cherua.	Olio vecchio.
Petroſellino.	Smirnio, ò Cimino.
Piſſasphalto.	Aſphalto delle ſpezierie, ò pece meſcolata con bitume.

Phu.	Radice di Valeriana maggiore.
Ribes.	Vua de frati, che fa ſul monte della Vernia.
Sale Indo.	Sal gemma, ò il Sale indo volgare.
Sale ammoniaco.	Sal gẽma, ò Sale ammoniaco fattizio.
Scariola.	Endiuia ſaluatica.
Secacul.	Radici di paſtinaca ſaluatica.
Seſeli maſſilienſe di Dioſcoride.	Sermontano volgare, che non ſa di cimice, ò ſeme di Peucedano.
Siſone.	Dauci.
Stratiote dell'acque.	Lenticchia paluſtre.
Styrace roſſa.	Styrace.
Taraſſacon.	Radicchio ſaluatico.
Terra ſamia.	Lapis hematite.
Trementina.	Ragia laricina, nõ ſi potendo hauere il therebinto, che è vera tremẽtina.
Venere.	Scorze d'oſtriche.

Il fine della ſeconda parte del Ricettario.

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNIVERSITA DE' MEDICI ET SPEZIALI

Della Citta di Firenze,

Parte Terza.

Nella quale sono descritte le ricette.

DE CONDITI ET CONSERVE.

ZVCCHERO ROSATO.

RECIPE rose rosse fresche, e purgate dalle vnghie libbre i. Zucchero bianco lib. iii. Chiarisci il zucchero, & cuoci à forma di manuschristi; & subito gettaui dentro le rose allhora allhora peste; e quando saranno ben mescolate col zucchero, tienle sopra fuoco lento tanto, che torni il composto à cottura di riccio, ò poco più; auuertendo, che non s'appicchi nel fondo: di poi leualo da fuoco, & mettilo in vasi di terra inuetriati; & per farlo più bello, si tengono coperti con la carta pecora sei, ò otto giorni al sole. Altri per dargli bel colore spruzzano sopra ogni libbra di zucchero vna dramma di sugo di limoni.

ZVCCHERO ROSATO in morselletti.

FASSI come di sopra; eccet-

to che si tiene sopra fuoco gagliardo tanto, che il zucchero si spicchi dal calderotto da per se, ò che pigliandone fra due dita sia cotto à modo di pinochiato:& dassegli i forma di mandorla, ò rotonda; di peso di dramme due l'vno in circa.

ZVCCHERO
Violato.

Il zucchero violato si fa come il rosato; eccetto, che doue nelle rose si taglia l'vnghie in queste si lieuano via i suoi cornetti; & si pigliano solamente le foglie con diligenza spicciolate, & non vi si getta sopra sugo di limoni.

ZVCCHERO VIOLA-
to in morselletti.

Fassi come il zucchero rosato in morselletti.

CONSERVA DI
Fiori di Borrana.

Fassi come il zucchero violato.

CONSERVA DI
Fiori di Buglossa.

Fassi come il zucchero violato, & molte altre conserue di fiori, come di ramerino, di fumosterno, & simili si fanno nel medesimo modo.

CONSERVA DI
Fiori d'Arancio.

℞. Fiori di arancio freschi, zucchero bianco } añ. lib. j.

Quoci i fiori nell'acqua, di poi purgagli per due giorni, mutandogli l'acqua due, ò tre volte il giorno; chiarisci il zucchero à forma di giulebbo, & mettiui dentro i fiori, e lasciagli stare per vn giorno, ò due: poi dagli vn caldo temperato ogni giorno, tãto che il zucchero si spessisca; & mãcandoui zucchero aggiugniuene dell'altro, che sia chiarito.

CONSERVA DI
Fiori di Limoni.

Questa conserua si fa, come quella di fiori d'arancio.

CONSERVA DI
Fiori di Cederno.

La cõserua di fiori di cedrno si fa, come le due sopradette.

CONSERVA DI
Foglie di Bettonica.

℞. Foglie di Bettonica fresca

ſche,& tenere. lib.j.
zucchero. lib. i i i.
Trita le foglie minutamente con la mannaia,di poi peſtale in mortaio di pietra; & metti il zucchero al fuoco: aggiugnendo à ogni libbra di zucchero once otto, ò dieci d'acqua di bettonica ſtillata à bagno; & fa bollire tanto, che torni alla cottura di lattouaro, & ſerba.

CONSERVA DI
Foglie di Stecade.

Faſſi come quella di bettonica.

CONSERVA DI
Foglie di Ramerino.

La conſerua di ramerino ſi fa come quella della bettonica.

CONSERVA DI
Foglie di Saluia.

E queſta ancora ſi fa come quella di bettonica, & molte altre cõſerue di foglie di herbe, ſi poſſono comporre nel medeſimo modo, come d'acetoſa; di cime tenere di aranci, limoni, & cedri.

COTOGNATO.

℞. Cotogne di buccia gẽtile, & tenere, e mondale dalla buccia, e dalla parte legnoſa del mezzo. lib. iij.
Zucchero fine chiarito lungo. lib. ij. ½.
Mettonſi le pere nel zucchero ſopra fuoco tenendole tanto, che le ſieno intenerite, & cotte; & allhora rompile con la meſtola alla ſponda del calderotto, & ſeguita il fuoco tanto, che pigliandone ſaggio ſopra al marmo, ſi ſpicchi e tẽgaſi inſieme à vſo di gielo.

CONSERVA DI
Sorbe.

℞. Sorbe che comincino à intenerire ſul ſorbo, ma non mutino colore, quante vuoi; peſtale, & paſſale per iſtaccio; e piglia della ſua polpa lib. iij.
Zucchero libre ij.
Meſcola inſieme, e à lento fuoco dagli forma di cotognato.

CONSERVA DI
Corniole.

Faſſi nel medeſimo modo, che la conſerua delle ſorbe: eccetto che le corniole ſi pigliano mature, & ſi mettano in vn calderotto ſopra fuoco rimenandole tanto, che intenериſchino; come diremo del

lę marasche per fare la diamarinata; & passansi per istaccio.

CONSERVA DI SVgo di coccole di Spinceruino.

℞. Sugo di coccole di Spinceruino ben mature, & chiaro. lib. iij.
Zucchero libbre ij.

Mescola, & à fuoco lento secondo l'arte fa conserua.

CONSERVA DI MArasche, ò diamarinata.

℞. Marasche di poggio mature quante vuoi, & mettile nel calderotto sopra fuoco rimenandole tanto, che l'intenerischino, & scoppino; di poi passale per istaccio, & piglia della sua polpa passata. libbre j.
Zucchero bianco onc. viij.

Cuoci à fuoco lento, tanto che gittatone vna gocciola sopra al marmo, si rappigli à forma di gielo.

MARASCHE Condite.

℞. Marasche come di sopra, e tagliato la metà de picciuoli libre. iij.
Zucchero fine chiarito à forma di manuschristi lib. ij.

Poni sopra à fuoco, & lascia star tãto, che pigliandone saggio, si rappigli come di sopra si è detto nella diamarinata.

CONSERVA DI Peonia.

℞. Barbe di Peonia lib. i.
Zucchero fine. lib. iij.

Cuoci le barbe in acqua comune quanto basti, di poi pesta, & passa per istaccio, & col zucchero à fuoco lento fa conserua.

DIACITONITE DI Galeno.

℞. Sugo di cotogne struthie lib. iii. onc. iiii.
Mele lib. iiii. onc. vi.
Aceto bianco. lib. ii. ½.

Fa bollire tanto, che si lieui la stiuma, di poi aggiugni.
Gengiouo onc. iii.
Pepe bianco onc. ii.

E di nuouo poni à fuoco lẽto, tanto che habbi forma di mele. Per le pere struthie Galeno intende quelle, che sono maggiori, più dolci, & meno acerbe.

Preparasi ancora col sugo delle mele cotogne, quando debbe essere più astringente; & an-

& ancora ſenzà pepe, ò gẽgio-
uo: & in oltre ſi poſſono ag-
giugnere altri aromi, ſecon-
do che fa di biſogno.

MIVA AROMATICA
Di Meſue.

℞. Sugo di mele coto-
gne lib. xx.
Vino vecchio buono lib. x.

Fa bollire à fuoco lento, tã
to che ſcemi il terzo, leuando
la ſtiuma; cola, & laſcia poſare
tanto, che ſi chiariſca, & pi-
glia il chiaro, al quale aggiu-
gni
Mele ſtiumato lib. vi.

Di nuouo poni à fuoco ſtiu
mandolo, & aggiugni gli in-
fraſcritti aromi, ò ſpezij.

Cinnamomo
Cardamomo } añ. ʒ. iii.

Gherofani
Zafferano } añ. ʒ. ii.

Gengiouo
Maſtice
Legno aloè
Mace } añ. ʒ. i. ½.

Soppeſta ogni coſa eccet-
to il zafferano; & lega in pez-
za lina rada, e mentre che bol
le, va fregando la pezza tanto
che ſia cotto in buona forma,
& lieua da fuoco, & aroma-
tizza con
Muſco ℈. i.
Trociſci di gallia muſcata. ʒ. ii.
& ſerba.

MIVA SEMPLICE
Di Meſue.

℞. Sugo di cotogne lib. c.

Poni in vaſo di pietra, ò ter
ra cotta inuetriata, & netto;
& fa bollire à fuoco lento ſtu-
miandolo del continuo à con
ſumazione della metà. Di poi
laſcia poſare circa à tre hore,
& getta via la poſatura, & ſo-
pra à quel chiaro getta vino
antico lib. xl.

Et cuoci di nuouo à forma
di mele. Sono alcuni che in
luogo di mele pigliano il zuc
chero.

DIACITONITE PVR
gante di Meſue.

℞. Sugo di cotogne lib. iij.
Mele buono lib. ii.

Quoci continuamente
ſtiumando, tanto che non im
bratti le mani, che è la forma
del cotognato: di poi aggiu-
gni le infraſcritte coſe.

Scamonea onc. i. ½.

Gallia buona
Gherofani
Gengiouo
Maſtice
Pepe lungo
Cinnamomo
Noci moſcade } añ. ʒ. iii.

Cōpongonsi ancora pigliādo
Scamonea 3. v.
Turbith 3. xij.
Et ancora leuando tutta la ſcamonea, pigliando
Turbith 3. xxv.
Cartamo ſcorticato 3. v.

Et ancora con altre medicine purganti ſecondo che torna comodo al Medico, che l'ordina, cioè ò con lo ellebo ro nero, ò con l'epitimo, ò col polipodio: & ſecondo alcuni ſi compone col mele, & ſecondo altri col zucchero, & col ſugo ſolamente; ò col ſugo & con la polpa; ò vero ſolamente con la polpa.

DELLE INFVSIONI, ET DECOZZIONI.

INFVSIONE DI SIERO di capra di Meſue.

Ecipe Foglie di roſe mature, e freſche onc. ij
Rhabarbaro eletto 3. ii. gr. xviii.
Nardo indica 3. i. ½.

Il Rhabarbaro ſi taglia in pezzi piccoli, ò ſi ſoppeſta, & coſi le roſe; & lo ſpigo ſi taglia, e tutto s'infonde per vna notte in ſiero di capra, donde non ſia tratta la ricotta lib. ii.

Di poi ſi cola, & ſi fa leggiera eſpreſſione, & ſi vſa.

INFVSIONE DI Sughi di Meſue.

℞. ſugo di radicchio, di luppoli, di borrana — pur. añ. ℥. viii.
Scorze di mirab. citrini onc i.
Rhabarbaro eletto 3. iii.
Tamarindi onc. i. ½.
Caſſia fiſtola onc. iii.

I mirabolani, & il rhabarbaro ſi tritano, & s'infondono ne ſughi ſopradetti per vna notte; di poi ſi frega con

mano,& si cola,& vsasi.

INFVSIONE DI HYE
ra di Mesue.

℞.Hyera .s. } añ.ʒ. v.
Aloè }

Infondi in decozzione di Eupatorio,la quale noi descri ueremo di sotto lib.j.

Riponi in vaso di vetro,& tieni al sole per dódici giorni, ò più. Sono alcuni che l'infon dono nella decozzione dell' epithymo,& di thymo.

INFVSIONE DI RO-
se di Mesue per il Giuleb-
bo rosato di Mesue.

℞.Foglie di rose fresche con la rugiada lib.vi.
Acqua pura lib.xv.

Le rose si pongono in vn vaso di terra inuetriato, che habbi la bocca stretta; di poi vi si getta sopra l'acqua ben calda,& si tura la bocca, & lasciasi stare per otto hore : di poi si cola, e le rose si spremono; & di nuouo si mette altre tante rose purgate nel vaso; e l'acqua medesima si riscalda, & s'infonde nel medesimo modo sopra le rose.

Per fare il mele rosato colato debbi fare tre infusioni; & volendolo fare solutiuo, farai l'infusione noue volte , ò più seruando la proporzione nelle rose,secondo la quãtità dell'acqua infusa la prima volta, la quale infusione si conserua; mettendola in vaso inuetriato cõ la bocca stretta,mettendoui sopra due dita d'olio, & tenendola al sole per quaranta giorni, e chiamasi Mucchero di rose.

INFVSIONE
di Viole.

L'infusione di viole si fa come quella delle rose.

DECOZZIONE DI
Capeluenere di Mesue.

℞. Capel venere fresco. onc. i. ½.
Cime di Fumost. }
di Luppoli } añ. onc. j.
Viole secche }
Susine damascene nu. xl.
Giuggiole nu. xx.
Acqua pura lib.iii.

Cuoci à fuoco lento tanto, che resti lib.j.

Nella fine infondi
Polpa di cassia onc.iij.
Tamarindi onc. ij.
Manna masticina onc. i.
Rhabarbaro ʒ. iii.

Lascia stare tãto, che si freddi, di poi frega con mano, & cola, & vsa; & in luogo d'acqua si può pigliare siero di capra lib.iiii.

DECOZZIONE DI *Frutti di Mesue detta acqua di Frutti.*

℞. Susine damascene nu.xl.
Sebesten } añ. nu. xxx.
Giuggiole
Tamarindi onc.ii.
Manna onc. i.
Cassia fistola onc.iii.

Infondi i frutti in lib. iii. d'acqua: di poi aggiugni la cassia, & i tamarindi, & la mãna, e fa come di sopra.

DECOZZIONE DI *Fumosterno di Mesue.*

℞. Sugo di
Cicorea
d'Endiuia } añ. ℥. iiij.
di Luppoli
di Borrana
Sugo di fumosterno onc.i. ½

Cuoci i sughi, e stiuma, di poi aggiugni
Mirabolani Indi } añ. ʒ. ij.
Citrini
Passule purgate trite onc. i.
Tamarindi onc.iii.

Frega, cola, & serba.

DECOZZIONE DI *Thymo di Mesue.*

℞. Thymo
Cuscuta } añ. onc. i.
Hysopo
Passule purgate ʒ. xx.
Mirab. Cheboli } añ. onc. i.
Emblici
Turbith ʒ. iiij.
Stecade } añ. ʒ. v.
Polipodio
Eupatorio
Assenzio } añ. ʒ. iij.
Anici
Dauci
Radici d'Appio } añ. ʒ. vij.
di Finocchio

Cuoci ogni cosa in lib. iii. d'acqua tanto, che resti vna, cola, & aggiugni
Turbith } añ. ʒ. i
Agarico
Gengiouo ʒ. ½.

Lascia stare in infusione per vna notte, di poi cola, & vsa.

DECOZZIONE DI *Epithymo di Mesue.*

℞. Mirab. Indi
Stecade } añ. ℥. i.
Epithymo
Passule purgate
Mirabolani Cheb.
Cime di fumosterno } añ. ʒ. iiij.

Folli-

Follicoli di ſena ʒ.viij.
Polypodio ʒ. vi.
Turbith ʒ. iiii.
Eupatorio ʒ. v.
Siero di capra donde non ſia tratta la ricotta. lib. iii.

Cuoci ogni coſa, eccetto l'Epithymo, tanto che torni libbra vna;& nella fine aggiugni l'epithymo, che habbi vn bollore, & leua da fuoco, & aggiugni.

Helleboro nero ʒ. i.
Agarico ʒ. ½.
Sale indo ʒ.i. ½.

Laſcia freddare, frega, cola, & vſa.

DECOZZIONE DI *Mirabolani di Meſue.*

℞. Mirabolani
Citrini
Cheboli
Indi } añ. ℥.i.
Tamarindi onc.i. ½.
Cime di fumoſterno ʒ.viii.
Aſſenzio ʒ.ii.
Suſine Damaſcene nu.xxx.
Paſſule purgate onc. i.

Cuoci in libbre tre d'acqua à conſumazione di lib. due, & quando vuoi la decozzione debole, piglia lib. mezza in circa di detta; & aggiugniui

Caſſia fiſtola onc. ii.

Quando la vuoi più gagliarda

℞. Di detta decoz. lib. ½.
Polpa di caſſia onc. i.
Turbith
Agarico } añ. ʒ. ½.

Frega, & cola: & chi vuole la medicina ancora più potẽte, facci la decozzione di siero di capra.

DECOZZIONE DI *Mirabolani del Montano.*

℞. Mirb. Citrini
Cheboli
Indi
Bellirici
Emblici } añ. ʒ.iiii.

Peſtinſi groſſamẽte, & freghinſi con le mani vnte d'olio di mandorle dolci, di poi mettinſi in infuſione per ventiquattro hore in libbre dieci d'acqua di fumoſterno: di poi cuochinſi alla conſumazione della terza parte, & allhora aggiugni

Barbe d'elleboro nero ʒ.iiii.
Logorizia
Polipodio } añ. onc. ii.
Seme di cedro onc. i. ½.

Fa bollire tanto, che tornino libbre tre, & in vltimo cola, & ſpremi.

DECOZZIONE DI *Stecade di Meſue.*

℞. Stecade
Origano di Candia } añ. ℥. ½.

Seme d'Appio
Finocchio } añ. ℨ. iij.
Eupatorio
Schinantho } añ. ℨ. ii.
Hysopo
Passule purgate ℨ. viii.
Turbith ℨ. iiii.

Cuoci come di sopra è detto, & vsa.

DECOZZIONE DI *Eupatorio di Mesue.*

℞. Eupatorio
Assenzio
Asaro
Nardo indica
Capeluenere
Cyppero } añ. ℨ. iiij.
Rhabarbaro
Cime di fumost.
Spina bianca
Spina egizia
Mirab. Cheboli
Indi } añ. onc. i.
Passule purgate

Cuoci, & vsa come di sopra.

DECOZZIONE COmune *Magistrale da stemperare le medicine.*

℞. Susine damascene nu. xij
Passule onc. j.
Orzo purgato dalla scorza.
once i. ½.

Logorizia purgata
Viole
Polypodio
Anici } añ. ℨ. ii.
Dauci
Sena
Acqua comune lib. ii.

Cuoci à consumazione della metà, cola, & vsa.

DECOZZIONE FREsca, *& cordiale Magistrale da stemperare le Medicine.*

℞. Logorizia ℨ. ii.
Susine nu. xii.
Tamarindi
Passule
Sebesten } añ. onc. ½.
Giuggiole
Orzo
Seme di popone, ò cocomero ℨ. ii.
Melissa
Viole } añ. m. ½.
Fiori di borrana
Fio. di ligua buona
Acqua comune lib. ij.

Fa decozzione secondo l'arte à consumazione del terzo.

DECOZZIONE CARminatiua *Magistrale da stemperare le Medicine.*

℞. Cannella
Ammi di Puglia } añ. ℨ. i. ½.
Dauci di Candia

Anici

Anici } añ, ℨ. iii.
Finocchio
Logorizia onc. ½.
Vue di Coranto onc. i. ½.
Cuoci come di sopra.

DECOZZIONE PETtorale *magistrale da stemperare le medicine.*

℞. Passule onc. i.
Sebesten } añ. nu. xv.
Giuggiole
Datteri nu. vi.
Orzo purgato onc. i. ½.
Logorizia onc. ½.
Capeluenere m. ½.
Hysopo ℨ. ij.
Cuoci come di sopra.

DECOZZIONE CARminatiua *Magistrale per i Seruiziali.*

℞. Anici } añ. ℨ. iij.
Dauci
Cymino
Finocchio
Ruta onc. ½.
Fiori di camomilla } añ. m. j.
Aneto
Cuoci come è detto di sopra

DECOTTO DI *Sena Magistrale.*

℞. Sena orientale } añ. ℥. j.
Polipodio
Passule di Coranto onc. j. ½.
Amoscine nu. x.
Cinnamomo } añ. ℨ. i.
Gengiouo
Anici ℨ. ij.
Acqua d'orzo lib. ii. ½.
Infondi le cose sopradette nell'acqua d'orzo calda per spazio d'vna notte. Poi cuoci à lento fuoco tãto, che l'espressione torni once sei, & à detta espressione aggiugni
Viole mammole } añ. m. ½.
Fiori di borrana
di buglossa
Dagli di nuouo vn bollore, & leua da fuoco, spremi, & vsa.

DECOTTO DI LEgno *santo sanza scorza Magistrale.*

℞. Legno santo ottimo tagliato di fresco lib. j.
Acqua di fonte lib. xij.
Metti in infusione il legno nell'acqua calda in pentola di terra nuoua, ò vero adoperata à questo solo esercizio, & tiela stufata per spazio d'hore ventiquattro: poi cuoci à lento fuoco insino alla consumazione di due terzi, poi cola, & vsa per lo sciroppo.
Di nuouo poni sopra al legno cotto vna volta altre lib. do-

dici d'acqua, & cuoci tanto, che restino libbre otto: e questo decotto secondo serue per bere à pasto, & fuori di pasto.

DECOTTO DI LEgno con la scorza.

℞. Legno ottimo tagliato di fresco onc. x.
Scorza di legno buona poluerizzata onc. ii.
Acqua di fonte lib. xii.

Cuoci come di sopra. Puossi aggiugnere più, & meno scorza: e fare il decotto nell'acqua di bettonica, ò di fumosterno, ò d'altro; aggiugnendoui diuersi medicamenti secondo il volere de' Medici, che gli ordinano.

DECOTTO DI LEgno col vino Magistrale.

℞. Legno santo come di sopra onc. x.
Scorza poluerizzata onc. iiii.
Acqua di fonte lib. xij.

Fa l'infusione come di sopra, e cuoci alla cõsumazione de tre quarti; di poi aggiugni Vino greco buono lib. iij.

Fa leuare di nuouo il bollore, & subito leua da fuoco, & stufalo tãto, che si freddi; poi cola, e vsa per sciroppo.

Al medesimo legno cotto vna volta; aggiugni libbre dodici d'acqua, e fa bollire à consumazione di libbre sette; aggiugni greco buono libbre quattro, fa leuare vn bollore, & subito leua da fuoco come di sopra. Questo secondo decotto serue per bere.

DECOTTO DI SALsapariglia Magistrale.

℞. Radici di Salsapariglia once iiii.
Acqua di fonte lib. xii.

laua la Salsapariglia in vino bianco senza punto rastiarla; accioche nõ si leui la buccia; di poi tagliala in pezzetti piccoli, & quando sarà bene lauata, & tagliata acciaccala, & mettila in vna pentola di terra nuoua in infusione per spazio di dodici hore, mantenendo la pentola calda, & bene stufata con panno, & con tagliere; di poi mettila à cuocere à fuoco lento, fino alla consumazione di due terzi; poi cola, & metti in fiaschi, & turagli bene, & vsa per lo sciroppo.

Il secondo decotto per bere si fa, come s'è detto del decotto del legno santo magistrale.

DE-

DECOTTO DI
Cina Magistrale.

℞. Cina ottima onc. i.
Acqua di fonte lib. xij.

Taglia la Cina in rotellette ſottili come giuli, ò poco più groſſe, di poi metti in macero nell'acqua detta tiepida in vna pentola di terra nuoua bene inuetriata, che tenga libre diciotto; & ſtufata, mantienla coſi calda per ſpazio di dodici hore; di poi mettila à bollire à fuoco lẽto, tanto che ſcemi la terza parte, cola, & vſa per il ſciroppo. Alcuni la fanno ſcemare inſino à due terzi, & alcuni ſolo inſino alla metà.

Altri tolgono per ogni oncia di Cina libbre ſedici, ò diciotto d'acqua tenendola in macero per più, ò meno ſpazio di tempo del ſopradetto. Puoſſi ancora meſcolare altri medicamenti, ſecondo che piace al Medico.

DE' ROBBI, GIVLEBBI, ET SCIROPPI.

DIAMORON
Di Galeno.

Recipe Sugo di more di gelſo nero non ben mature lib. v.
Mele lib. i.

chiariſci il ſugo, di poi aggiugni il mele, & cuoci in buona forma, & ſerba.

Faſſi ancora con ſugo di more di pruni.

DIAMORON COM-
poſto di Galeno.

Aggiugni al ſopradetto.
Mirrha } añ. ʒ. i. ½.
Zafferano }
Agreſto onc. i.

L'Agreſto ſi cuoce in vaſo di terra, ò pietra col ſugo, & la Myrrha, & il Zafferano s'aggiungono nella fine quando ſi leua il vaſo da fuoco, & come è cotto à baſtanza s'aggiugne il mele.

Se bene Galeno nel ſuo Diamoron toglie il mele, noi in quel cambio vſiamo di torre il zucchero.

DIAMORON
Di Nicolao.

℞. Sugo di More di siepe lib. j.
di More gelse, Mele } añ. lib. ½.
Sapa onc. iij.
Cuoci à fuoco lento in vn vaso di rame stagnato tanto, che venga à forma di mele, & serba.

DIARHEON
Di Galeno.

℞. Sugo di Melagrane peste intere, & con le scorze
dolci, forti, di mezzo sapore } añ. lib. ½.
Mele lib. i.
Cuoci il sugo insieme col mele, & serba.

DIACARION
Di Galeno.

℞. Sugo di malli di noci tratto, quãdo i malli sono più freschi, e vigorosi lib. iiii.
Mele lib. i.
Cuoci come di sopra.
Alcuni pigliano vna parte di mele, & vna di sciroppo rosato, & aggiungono balausti, & altri semplici, secondo che fa à proposito. In luogo del mele si deue torre il zucchero.

GIVLEBBO ROSATO
Di Mesue, & è il sciroppo rosato fresco, ò vero sciroppo rosato d'infusion di rose.

℞. Infusione di rose di due volte lib. v.
Zucchero lib. iiii.
Cuoci à fuoco lento come di sopra.

GIVLEBBO D'INFVsione di viole.

Fassi nel medesimo modo, che il giulebbo rosato. Et tutti e due si compongono con acque stillate, & con sugo di rose, & di viole, pigliando.
Acqua stillata di rose, ò di viole, ò vero sugo lib. iii.
Zucchero lib. ii.
Cuoci come di sopra.

HYDROMALO
Di Paulo.

℞. Sugo di cotogne, cauatone il seme, e monde dalla buccia lib. iii. onc. iiii.
Mele lib. vi. onc. viiii.
Acqua lib. viiii.

Cuoci sempre stumiando insino alla consumazione del terzo.

HYDROMALO SE- *condo di Paulo.*

℞. Cotogne purgate, & ta gliate in pezzi lib. v.
Acqua di fonte lib. xv.

Cuoci insino che le cotogne sieno intenerite, di poi cola, & aggiugni.
Mele stiumato la metà dell'acqua, fa bollire tanto, che scemi l'ottaua parte. Alcuni lo compongono con mele dolci.

HYDRO ROSATO *di Paulo.*

℞. Rose purgate dall'vnghie lib. iiii.
Acqua lib. vii. ½.
Mele lib. iiii. ½.

Cuoci come di sopra.

APOMELITE DI *Philagrio secondo Paulo.*

℞. Fiali che sieno pieni di mele bianco lib. i.
Acqua di fonte lib. iii. ½.

Spremi il mele da fiali, & cuoci in vaso di terra tanto, che la stiuma, & la parte cerosa si separi. Di poi riponi diligentemente in vasi ben turati.

ACQVA MELATA *di Mesue della prima descrizione.*

℞. Mele buono stumiato lib. i.
Acqua di fonte lib. viii.

Cuoci à fuoco lento in vaso inuetriato stumiando sempre, & cola con panno, & vsa. Vsasi ancora aggiugnere più mele, & cuocerla insino alla misura de' giulebbi, quando è ordinato dal Medico; ò perche gli torni così à proposito, ò vero, perche si debbe conseruare lungo tempo, & alcuni aromatizano con cinnamomo, gengiouo, mace, & zafferano, & altri con gallia muscata, & legno aloè, & altro, secondo che è ordinato.

OXYMELE SEMPLI- *ce di Galeno.*

℞. Mele stumiato lib. ii.
Aceto bianco lib. i.
Acqua lib. viii.

Cuoci à fuoco lento insino à tanto, che le qualità dell'aceto, & del mele sieno ben mescolate.

Fassi ancora mescolando il mele

mele, l'acqua, & l'aceto in vn medesimo tempo, facẽdo bollire tãto, che scemi la quarta, ò la terza parte.

OXYMELE SEMPLI-
ce di Mesue.

℞. Mele stumiato lib. ij.
Aceto bianco lib. j.
Acqua di fonte lib. iiij.

Mescola, & cuoci à fuoco lento l'acqua, & il mele fino à che si lieui via la stumia, & aggiugni poi l'aceto, & di nuouo fa bollire stumiando del continuo tanto che sia cotto, & serba.

OXYMELE COMPO-
sto di Mesue.

℞. Scor. di radici d'Appio, di finocchio } añ. onc. ii.
Seme d'Anici, d'Appio, di finocchio } añ. onc. i.

Mondinsi le scorze, & tritinsi, & quando saranno in vaso di pietra gettaui sopra.

Aceto bianco buono, & antico lib. x.
Acqua lib. xx.

Stienui infuse dentro per vn dì naturale, poi si faccia bollire à consumazione del terzo, cola, & gettaui sopra
Mele lib. x.

Et di nuouo cuoci à fuoco lento.

OXYMELE COMPO-
sto del comentatore di Mesue.

℞. Scorze di radici d'Appio palustre, di Finocchio, di Petrosellino, d'Asparagi, di Brusci } añ. ℥. ii
Seme d'Ap. palust., di Finocchio } añ. onc. j.
Acqua lib. xii.

Cuoci à consumazione della metà. Di poi cola, & aggiugni
Mele stiumato come di sopra libbre ij.
Aceto lib. j.

Cuoci tanto, che sia cotto in buona forma.

OXYMELE SCYLLI-
tico semplice di Mesue.

℞. Mele stumiato lib. iij.
Aceto scyllitico lib. ij.

Cuoci come di sopra.

OXYMELE SCYLLI-
tico composto di Mesue.

L'oxymele scyllitico composto

posto si fa, come l'oxymele cõ posto, pigliãdo per aceto sem plice lo scillytico.

ACETO SCYLLITIco di Mesue, simile à quello di Galeno.

℞. Scoglie di Scylla bianca di grandezza mediocre, & propriamente quelle, che sono in mezzo tra la prima scorza, & il tallo, infilate con ago di legno rade, & tenute all'ombra à seccare per quarãta giorni, di poi tagliate col coltello di legno lib. i.
Aceto buono lib. viii.

Poni in vaso inuetriato, che habbi la bocca stretta, & tienlo al sole turato bene per altri quaranta giorni, di poi cola, & vsa.

Se la necessità ci strigne à farlo presto, si pone il vaso nelle ceneri, ò nella rena calda, rimutãdo hora per hora le ceneri, & la rena.

ACETOSO SEMPLIce di Mesue.

℞. Aceto forte di vino biãco. lib. ii.
Zucchero buono, & bianco libbre v.
Acqua di fonte lib. iiii.

Cuoci in vaso di terra ben cotto l'acqua, & il zucchero sempre stiumando insino che l'acqua scemi la metà, & aggiugni poi l'aceto, & fa bollire à perfetta cozzione.

SCIROPPO DI DVE Radici acetoso di Mesue.

℞. Acqua di fonte chiara libbre x.
Radici d'Appio, di Finocchio, d'Endiuia, añ. onc. iii.
Seme d'Appio, di Finocchio, d'anici, añ. onc. j.
d'Endiuia onc. ½.

Cuoci à fuoco lento à consumazione della metà, & aggiugni alla colatura.
Zucchero fine lib. iii.
Aceto bianco lib. ii.

Cuoci, & fa sciroppo. Vsasi ancora senza aceto.

SCIROPPO ACETOso di cinque radici Magistrale.

℞. Rad. d'Appio, di Finocchio, di Petrosellino, di Brusci, di Sparagi, añ. ℥. ii.
Acqua di fonte lib. vi.

Cuoci tanto, che ſcemi il terzo, fa eſpreſſione, & aggiugni
Zucchero bianco lib. iii.

Cuoci ſecōdo l'arte, & nel fine aggiugni
Aceto bianco onc. viii.

Queſto ſciroppo s'vſa fare ancora ſenza aceto, & chiamaſi ſciroppo di cinque radici aſſolutamente.

Vſaſi fare con mele, & chiamaſi Oxymele compoſto, ò vero Oxymel di cinque radici.

SCIROPPO ACETOSO DIARHODON DI MESUE.

℞. Sugo d'End. } añ. li. ii. ½.
d'Appio }
Rad. d'Endiuia } añ. onc. ii.
d'Appio }
di Finocchio }
Roſe onc. i.
Logorizia onc. ½.
Nardo indica ʒ. ii. ½.
Seme d'Anici } añ. ʒ. vii.
d'Appio }
di Finocchio }
Infondi in acqua dolce li. vi.

Cuoci à conſumazione delle due parti con
Zucchero lib. iii.
Aceto lib. ii.

Fa ſciroppo.

OXYZACCHARA Semplice di Nicolao.

℞. Zucchero fine lib. i.
Vino di Melagrane onc. viii.
Aceto onc. iiii.

Cuoci à baſtanza in vaſo ſtagnato agitando ſempre con la ſpatola fino à che rimanga la quantità del zucchero.

SCIROPPO D'ACETOSITÀ DI CEDERNO DI MESUE.

℞. Acetoſità di Cederno cotta in vaſo inuetriato à conſumazione del terzo à fuoco lento, & chiarita lib. vii.
Giulebbo chiaro, & purgato lib. v.

Cuoci ſecondo l'arte, & eſſendo di ſtate quādo ſi fa, tienlo al ſole tanto, che la ſua acquoſità ſi conſumi.

SCIROPPO D'ACETOSITÀ DI CEDERNO MAGISTRALE.

℞. Agro di cederno netto dalle pelli, & da ſemi, non premuto, & netto di freſco lib. j.
Zucchero buono lib. i. ℥. iii

Meſcola, e metti in boccia, & fa bollire à bagno tanto, che ſia cotto à forma di giulebbo, di poi cola, & ſerba. Il giuleb-

giulebbo serba per acetosità di cederno, & il restante serba per conserua d'agro di cederno.

SCIROPPO D'ACETO *sità di Limoni Magistrale.*

℞. Acetosità di limoni maturi distillata per feltro lib.vi
Zucchero bianco lib.iiii.
Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI BI- *santi semplice di Mesue, non acetoso, acetoso, e composto, con aceto, & senza aceto.*

℞. Sugo d'End. } añ. lib. ij.
d'Appio
di Luppoli }
di Borrana, ò } añ.lib.j.
di Buglossa }
Da vn bollore, & stiuma, & lascia chiarire, & del chiaro piglia lib.iiii.
Zucchero fine lib.ii.½.
Cuoci à fuoco lento, & fa sciroppo, il quale si chiama Bisantino semplice.

Alcuna volta s'aggiugne per ogni libbra di sugo chiarito once sei d'aceto bianco forte, e chiamasi bisantino acetoso.

Alcun'altra volta s'aggiugne.

Rose rosse onc.ii.
Logorizia onc.½.
Nardo indica ʒ.ii.
Anici }
Seme d'appio } añ.ʒ.iii.
di finocchio }
Fa bollire co' sughi sopradetti, & cola, di poi aggiugni il zucchero, & questo si chiama Bisantino composto.

Aggiugnendoui l'aceto si chiama Bisantino composto acetoso.

SCIROPPO ROSATO *Solutiuo Magistrale.*

℞. Infusione di rose fatta noue volte secõdo l'arte lib.x
Zucchero lib.viii.
Cuoci à forma di sciroppo, & serba.

MELE ROSATO SO- *lutiuo Magistrale.*

℞. Infusione di rose come di sopra. lib.x.
Mele lib.viii.
Cuoci come di sopra.

MELE ROSATO ZVC *cherino solutiuo Magistrale.*

℞. Infusione di rose di noue volte. lib.vi.
Zucchero bianco lib.ii.½

Mele ottimo lib. i. ½.

Cuoci in buona forma, & serba.

MELE ROSATO
Colato.

℞. Infusione di rose incarnate fatta tre volte lib. iii.
Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma.

SCIROPPO ROSATO
Secco Magistrale.

℞. Infusione di rose rosse secche fatta tre volte } añ. lib. ij.
Zucchero fine

Cuoci, & fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO VIOLATO
solutiuo Magistrale.

℞. Infusione di viole fatta noue volte secódo l'arte lib. x.
Zucchero chiarito lib. viii.

Cuoci à fuoco lento, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI SVGO
Di viole di Mesue sotto nome di giulebbo violato di sugo di viole.

℞. Viole mammole elette & nette da gambi, buona quátità, & pesta in mortaio di marmo, & cauane il sugo, & di detto piglia lib. iij.
Zucchero chiarito lib. ij.

Cuoci à fuoco lento in buona forma.

SCIROPPO VIOLATO
composto di Mesue.

℞. Viole onc. ii.
Seme di cotogne } añ. onc. i.
di Malua
Giuggiole } añ. num. xx.
Sebesten
Acqua di Zucche lib. vi.

Cuoci tanto che scemi il terzo, & aggiugni
Zucchero lib. i. ½.

Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDIVIA
semplice Magistrale.

℞. Sugo d'Endiuia lib. xx

Poni sopra fuoco tãto, che getti sopra la stiuma, & non bolla, stiumalo, & lascia posare per sei hore, & cola in altro vaso le parti più chiare, & il resto getta via, & quello ricola poi per feltro, del quale torrai lib. iii.
Zucchero lib. ii. onc. iii.

Cuoci & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CICOREA
semplice.

Fassi come il sopradetto.

SCI-

SCIROPPO DI FVmosterno *semplice.*

Lo sciroppo di fumosterno semplice si fa come quello d'endiuia.

Tutti gli sciroppi semplici fatti di sughi d'herbe si fanno come questi tre sopradetti.

SCIROPPO D'ENDIuia *composto Magistrale.*

℞.Endiu.fresca, Borrana, Lattuga, Scariola, Fegatella, Buglossa, Melissa, Eupatorio } an. m. i.
Semi comuni freddi maggiori an. onc.i.
Sandali bianchi, rossi } an. ʒ.i.
Fiori cordiali an.ʒ.iii.

Cuoci in acqua secōdo l'arte,& cola, & alla colatura aggiugni
Sugo d'Endiu.chiarito lib.v.
Vino di melagrane onc.iii.
Zucchero bianco lib.iiii.

Fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDIuia *di Gentile.*

℞.Sugo d'End., di fegatella } an.lib.iii.

Chiarisci à fuoco,& aggiugni.
Viole, Rose rosse, Lēticola palustre, Politrico } an. ℥.½.
Capeluenere, Orzo mondo, Semi com.freschi } an. onc.i.

Soppesta,& tieni infuso in detti sughi per hore xii. e cuoci,& alla colatura aggiugni
Zucchero bianco lib. iii.

Cuoci,& fa sciroppo, & aromatizza con
Sandali rossi, bianchi, Berberi, Seme di cotogne, Legno aloè, Cinnamomo, Corteccie di cederno } an.ʒ.i

Pesta,& aromatizza secondo l'arte.

SCIROPPO DI PORcellana *di Mesue.*

℞.Sugo d'endiuia cotto,& chiarito lib. iiii.
Seme di Porcellana lib. i.

Soppesta il seme,& gettaui sopra il sugo in vaso di pietra, & lascia stare per vn dì naturale. Di poi fa bollire à fuoco lẽto à consumazione della metà,di poi aggiugni

Zucchero fine lib. i.

Alcuna volta s'aggiugne d'aceto vna libbra, ò vero sugo di melagrane lib. i. ½.

SCIROPPO DI CICOREA *composto di Niccolo Fiorentino.*

℞. Endiu. dome., Saluatica, Cicorea, Tarassacon — añ. m. ii.

Cicerbita, Fegatella, Lattuga, Scariola, Fumosterno, Luppoli — añ. m. i.

Orzo nõ scorticato, Alchechegni — añ. ʒ. ii.

Logorizia, Capeluenere, Cetracca, Adianto nero, Politrico, Cuscuta — añ. ℥. vi.

Radici di finoc., d'Appio, di Sparagi — añ. onc. ii.

Cuoci in suffiziente quantità d'acqua,& cola,& con zucchero bianco fa sciroppo, & per ogni libbra nel cuocere aggiugni.

Rhabarbaro ottimo ℥. iiij.

Nardo indica ℈. iiij.

Pesti, & legati in bottone di panno rado,spremi, & quãdo è cotto, riponghisi nel vaso, & vi si lasci dentro il bottone.

Altri in cambio di nardo indica vi mettono il cinnamomo.

SCIROPPO DI FVMOSTERNO *maggiore di Mesue.*

℞. Mirab. citr., Cheboli — añ. ʒ. ii. ½

Fiori di Borrana, di Buglossa, di Viole, Assenzio, Cuscuta — añ. onc. i.

Logorizia, Rose — añ. onc. ½.

Epithymo, Polypodio — añ. ℥. vij.

Susine Damascene nu. c.

Passule purgate lib. ½.

Tamarindi, Cassia fistola — an. onc. ii.

Acqua comune lib. x

Bolli ogni cosa à fuoco lẽto secondo l'arte tãto, che l'acqua

qua torni libbre tre, cola, & aggiugni.

Sugo di fumost. chiarito } an. lib. iii.
Zucchero biãco

Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI LVPpoli *Magistrale*.

℞. Sugo di luppoli chiarito lib. iiii.
di fumost. chiarito lib. ii.
Zucchero lib. vi.

Fa sciroppo secondo l'arte. Puossi fare ancora senza il sugo di fumosterno.

SCIROPPO MYRTIno *semplice di Mesue*.

℞. Sugo di coccole di mortine chiaro lib. vii.
Zucchero chiarito lib. v.

Fa sciroppo secondo l'arte come quello dell'acetosità del cederno.

SCIROPPO MYRTIno *composto Magistrale*.

℞. Coccole di Mortine ℥. xx.
Rose rosse
Sãdali rossi
biãchi
Sommacco
Balausti
Berberi } an. ℥. xv.

Nespole ℥. L.
Acqua di fonte lib. viii.

Cuoci à consumazione della metà, & aggiugni

Vino di melagrane
di cotogne } an. li. ½.
Zucchero chiarito lib. ii.

Cuoci di nuouo à perfetta consistenza.

SCIROPPO GIVGgiolino *di Mesue*.

℞. Giuggiole nu. LX.
Viole
Seme di malua } an. ℥. v.
Capeluenere
Orzo mondo
Logorizia } an. onc. i.
Seme di cotogne
di papaueri
di poponi
di lattuga
Draganti } an. ℥. iii.

cuoci in acqua di fonte li. iiij.

Et con

Zucchero lib. ij.

Fa sciroppo.

SCIROPPO DI LOGOrizia *di Mesue*.

℞. Logorizia onc. ij.
Capeluenere onc. j.
Hysopo secco onc. ½.
Acqua lib. iiij.

Infondi per vn di, & vna not-

notte, di poi cuoci à consuma zione della metà, & cola, & alla colatura aggiugni
Mele }
Zucchero } añ. ℥ .viij.
Penniti bianchi }
Acqua rosa onc.vj.
Fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO DI CAPELUENERE *semplice Magistrale*.

℞. Infusione di Capeluenere fresco mutato tre volte secondo l'arte lib.iij.
Zucchero bianco lib. ij.
Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CAPELUENERE *composto del Syluio*.

℞. Capeluenere onc.v.
Logorizia purgata onc.ij.
Infondi in acqua per hore xxiiii. di poi cuoci à consuma zione della metà, & alla colatura aggiugni
Zucchero chiarito } añ. ℥ viii
Acqua di Capelu. }
Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CORTECCE *di cederno di Mesue*.

℞. Cortecce di cederno fresche lib. i.
Acqua di fonte lib.v.
Cuoci à consumazione di libbre due, & cola, & alla colatura aggiugni
Zucchero lib.ii.
Fa sciroppo secondo l'arte, & aromatizza con musco leuantino g.iiii.

SCIROPPO DI MENTA *di Mesue*.

℞. Sugo di mele cotogne }
di cotog. struthie }
di melagr. dolci } añ. li.i. $\frac{1}{2}$
forti }
di mezzo sapore }
Infondi in detti sughi per hore ventiquattro
Menta soppassa lib.i. $\frac{1}{2}$.
Rose onc.ii.
Cuoci à fuoco lento alla cō sumazione della metà, & cola & alla colatura aggiugni
Mele, ò vero zucchero lib.ii.
Fa sciroppo secondo l'arte, & quando lo riponi aromatizzalo con
Gallia muscata ʒ.i.
La quale lega in pezza, & serba nel vaso.

SCIROPPO D'ASSENZIO *di Mesue*.

℞. Assenzio Romano secco

co lib. ½.
Rose onc.ii.
Nardo Indica ʒ. iii.
Vino vecchio bianco buono
&c odorato } añ.lib.ii. ½
Sugo di cotogne

Infondi in vaso inuetriato per vn dì,& vna notte, di poi cuoci à consumazione della metà,& cola, & alla colatura aggiugni
Mele lib.ii.

Fa sciroppo.

SCIROPPO DI CALA *mento di Mesue.*

℞.Calam.mõta. } añ.onc.ii.
Calam. domesti.
Seme di leuistico } añ. ʒ. v.
di Dauci
Schinantho
Passule purgate lib. ½.
Mele lib. ii.
Acqua quanto basta.

Fa bollire ogni cosa nell'acqua, eccettò il mele secondo l'arte, di poi cola,& alla colatura aggiugni il mele, & di nuouo cuoci,& fa sciroppo.

VN'ALTRO SCIROPpo *di Calamento del medesimo con Gallia.*

℞.Sugo di calam. } an.lib.iiii
Vino biãco odori.
Sugo di Melagrane forti cõ la sua polpa interna lib. v

Cuoci alla consumazione della metà, di poi lascia stare per due giorni, fino à che si chiarisca, e piglia il chiaro, & aggiugni
Zucchero bianco lib.iiii.

Et fa sciroppo secondo l'arte,& aromatizza con
Gallia Muscata ʒ. ii.

Metti in vaso inuetriato cõ la bocca stretta turato, e lascia stare al sole per quaranta giorni.

SCIROPPO D'EPIthymo *di Mesue.*

℞.Epithymo cretense ʒ.xx.
Mirab.Citrini } añ. ʒ. xv.
Indi
Cuscuta } añ. ʒ. x
Fumosterno
Thymo } añ. ʒ. vi.
Buglossa
Calamento
Mirab. Emblici
Bellerici
Logorizia
Polipodio
Agarico
Stecade
Rose } añ. ʒ. x. ½
Seme di Finoc.
d'Anici
Amoscine num.xx.
Passule

Passule purgate onc.iiii.
Tamarindi onc.ij.½.
Acqua quanto basta.

Bolli secondo l'arte, & alla colatura aggiugni.

Zucchero fine lib.iiii.
Sapa lib.ii.

Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI PRASSIO *di Mesue.*

℞. Marrobbio onc.ii.
Logorizia onc.i.
Capeluenere, Hysopo } añ. ℥. vi.
Calamento, Anici, Radici d'Appio, di Finocchio } añ. ℥. v.
Seme di Malua, di Fien greco, Ghiaggiuolo } añ. ℥. iii.
Seme di cotogne, di lino } añ. ℥. ii.
Passule purgate onc. v.
Fichi secchi grassi nu. xv.
Penniti, Mele stiumato } añ. lib. ii.

Acqua quanto basta, & fa sciroppo.

SCIROPPO D'HYSOPO *di Mesue.*

℞. Hysopi soppas., Radici d'Appio, di Finocchio, di Logorizia } añ. ℥. x.
Orzo netto ℥. iiii.
Draganti, Seme di Malua, di Cotogne } añ. ℥. iii.
Capeluenere ℥. vi.
Giuggiole, Sebesten } añ. nu. xxx.
Passule purgate onc.i.½.
Fichi secchi grassi, Datteri grassi } añ. nu. x.
Penniti bianchi lib. ii.

Componi secondo l'arte.

SCIROPPO DI STECADE *composto di Mesue.*

℞. Fiori di Stecade ℥. xxx.
Thymo, Calamento, Origano } añ. ℥. x.
Anici, Pyrethro } an. ℥. vii.
Pepe lungo ℥. iii.
Gengiouo ℥. ii.
Passule purgate onc.iiij.

Acqua quanto basta, cuoci à consumazione della metà, poi aggiugni

Mele lib.v.

Fa sciroppo secondo l'arte à fuoco lẽto, & aggiugni i sottoscritti spezii legati in pezza rada, & sospendigli in detto sciroppo.

Pesta

Cinnamomo
Calamo aromatico
Nardo indica
Zafferano } añ ʒ.j. ½
Gengiouo
Pepe lungo
Pepe nero

Pesta grossamente, & lega in pezza come è detto.

SCIROPPO DI NIMphea semplice Magistrale.

℞.Fiori di Nimphea quella quantità che vuoi, e fa infusione, mutando tre volte i fiori, & di detta piglia lib.iiii. Zucchero fine quanto basta, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI PAPAueri semplice di Mesue.

℞. Capi di papa. freschi bianchi } añ. ʒ. LX.
neri
Acqua piouana lib. iiij.

Cuoci tanto, che l'acqua rimanga libbre vna, & mezzo, & aggiugni
Zucchero } añ. onc. iiii.
Penniti

Fa sciroppo.

SCIROPPO DI PAPAueri composto di Mesue.

℞. Papaueri freschi
bianchi } añ. ʒ. L.
neri
Capeluenere ʒ. XV.
Logorizia ʒ. V.
Giuggiole nu.XXX.
Seme di Lattuga onc. V.
di Malua } añ. ʒ. VI.
di Cotogne

Cuoci in libbre quattro di acqua comune à consumazione della metà, & con
Zucchero } añ. onc. viij.
Penniti

Fa sciroppo.

Noi non ponghiamo i semi, che fanno mucellaggine à bollire mescolati con l'altre cose, ma gli leghiamo in pezza di panno lino, acciò comunichino le virtù loro allo sciroppo, & non la mucellaggine.

SCIROPPO D'EVPAtorio di Mesue.

℞. Rad. di Finoc.
d'Appio } añ. ℥. ii.
d'Endiuia
Logorizia
Schinantho
Cuscuta } an. ʒ. VI.
Assenzio
Rose
Capeluenere
Spina bianca
Spina arabica

Fio.

Fio. di Bugloſſa, ò le ſue radici } añ. ʒ. v.
Anici
Finocchio
Eupatorio
Rhabarb. eletto } añ. ʒ. iij.
Maſtice
Nardo indica } añ. ʒ. ij.
Aſaro
Folio
Acqua lib. viii.

Cuoci alla conſumazione del terzo, & con

Sugo d'Appio } añ. q. b.
d'Endiuia
Zucchero lib. iiij.

Cuoci, & fa ſciroppo.

SCIROPPO DI POLY *podio compoſto Magiſtrale.*

℞. Polypodio quercino freſco. ʒ. x.
Meliſſa } an. m. ½.
Bugloſſa
Cyperi } an. onc. ½.
Scor. di cappe.
Acoro
Aſaro
Sena } an. onc. i.
Epithymo
Seme di lattu. } an. onc. j. ½.
d'Endiuia
di Scariola

Cuoci in acqua ſecondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni

Roſato colato lib. j.

Fa ſciroppo.

SCIROPPO DI RHA- *barbaro Magiſtrale.*

℞. Scor. di Mirab. } an. onc. j.
Citrini
Rhabarbaro
Sena
Epithymo
Polipodio quercino lib. i.
Fiori di Borrana } an. onc. ½
di Bugloſſa
di Viole
Foglie di Fumoſt. } an. lib. ½.
di Luppoli
Iua artetica onc. ½.
Logorizia raſa ʒ. iii.

Fa decotto ſecondo l'arte del quale piglia lib. ii.

Sugo di Fumoſt. } an. lib. i.
di Luppoli
Zucchero fine lib. iii.

Meſcola, & fa ſciroppo, & aromatizza con

Muſco } an. ℈. ½.
Ambra

SCIROPPO DI POMI *ſemplice di Meſue.*

℞. Sugo di Mele appiuole gialle } an. lib. v.
di Mele roſſe dette a ciocche, ò vero a trecce di ſapore d'acetoſa.

Cuoci

Cuoci à consumazione della metà, & lascia stare per due giorni tanto, che chiarisca, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero fine. lib. iii.

Fa sciroppo.

Alcuna volta vi si pone in infusione seta tinta in grana innanzi che i sughi chiarischino, & è piú efficace.

SCIROPPO DI POMI SABOR DI MESUE.

℞. Sugo di Borra. } añ. lib. iii.
di Buglossa }

Sugo di pomi dolci odorati libbre iiii.

Foglie di Sena onc. iiii.

Zafferano ʒ. ij.

Infondi la Sena in detti sughi per hore ventiquattro, di poi cuoci, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero lib. iiij.

Fa sciroppo, & cuoci il zafferano, legato in pezza rada.

SCIROPPO DI SUGO D'ACETOSA DI MESUE.

℞. Sugo d'Acetosa lib. iii.

Zucchero lib. ii.

Chiarisci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI SUGO DI BETTONICA.

Fassi come quello d'acetosa sopradettó.

SCIROPPO DI SUGO DI BORRANA.

Et ancor questo si fa come quello di sugo d'acetosa .s.

SCIROPPO DI BETTONICA MAGISTRALE.

℞. Bettonica m. i.

Ruta }
Celidonia }
Herba di fragole }
Eufragia }
Ligustico }
Puleggio }
Querciuola }
Ramerino } añ. m. ½.
Origano }
Foglie d'Alloro }
Saluia }
Hysopo }
Logorizia }
Robbia de tintori }
Gariofilata }

Seme d'Anici }
d'Aneto }
di Prezemolo } añ. ʒ. i. ½
di Lattuga }

Rose }
Fiori di Borrana } añ. onc. i.

Fa

Fa decotto con zucchero ſecondo l'arte à forma di ſciroppo.

SCIROPPO DI FARfaro ſemplice Magiſtrale.

℞. Radici di Farfaro freſche, & tenere lib.ij.
Fiori di farfaro freſchi lib.j.
Cuoci in acqua quanto baſta ſecondo l'arte, & piglia di detta cocitura bene ſpremuta libbre iij.
Zucchero lib.ij.
Cuoci, & fa ſciroppo.

SCIROPPO DI SCORdeo Magiſtrale.

℞. Sug. di Scord. chiarito }
di Cicerbi. roſſa chiarito } añ. lib. i. ½
Zucchero bianco lib.ij.
Cuoci, & fa ſciroppo.

SCIROPPO D'ARTEmiſia Magiſtrale.

℞. Artemiſia m. ij.
Puleggio
Calamento
Origano
Meliſſa
Perſicaria
Sauina
Maiorana
Hyperico
Herba iua
Matricale
Fior di Matricale
Centaurea minore
Ruta
Bettonica } añ. m. i.
Barbe d'Aſparagi
di Finocchio
d'Appio
di Prezzemolo
di Bruſci
di Saſſefrica
d'Enula
di Ditta. biãco
di Cyperi
di Robbia di tintori
di Ghiaggiuol.
di Peonia } añ. onc. i.
Coccol. di Ginepro
Seme di Leuiſtico
d'Appio
d'Anici
di Nigella
Carpobalſamo
Coſto
Aſaro
Piretro
Caſia lignea
Cardamomo
Calamo aromatico
Valeriana } añ. ℥ ½
Infondi ogni coſa in acqua piouana quanto baſta, per vn dì, & vna notte, di poi fa bolli re

re tanto, che torni la metà, fa forte espressione, cola, & aggiugni

Zucchero lib. vii. onc.iiii.
Aceto Squillitico onc.ii. ½
Aromatizza con
Cinnamomo onc. i.
Spigo nardi onc. ½.
Fa sciroppo secondo l'arte.

DE' LOCCHI, O VERO LINCTI.

DIACODION SEMplice di Galeno.

Recipe Capi di Papaueri biãchi; che non sieno nati in luoghi humidi, e paludosi, di mediocre grãdezza, non troppo acerbi, ne troppo maturi. n.xvi.ò.xviii
Acqua piouana, ò vero di fonte, che sia pura lib. iii.

Infondi per vn dì, & vna notte, di poi cuoci à fuoco lẽlo tãto, che i Papaueri diuẽtino bẽ mezzi, spremi, e cola, & della detta decozione spremuta piglia quanto vuoi alla quale aggiugni
Mele per metà, e cuoci in buona forma.

Fassi hoggi ancora cõ zucchero, e chiamasi Diacod. cõ zucchero, altri lo cõpongono sodo in forma di manuschristi cõ la medesima quantità di decozzione ma cõ piu cottura, & aromatizzasi con diuerse cose, secondo l'intenzione de' Medici.

DIACODION CON *Sapa di Galeno.*

℞. Decozz. predetta fatta à cõsumazione della metà lib.ii
Sapa di vino dolce lib.ii.
Logorizia, ò vero il sugo che ci si porta di Candia onc.ii.
Cuoci in buona forma.

DIACODION COMposto di Mesue.

℞. Capi di Papaueri passi. num. x.
Acqua piouana onc. xx.
Cuoci à consumazione delle due parti; di poi cola, e spremi, & alla colatura aggiugni
Sapa eletta onc.iii.
Mele onc. i.
Cuoci in buona forma, & aggiugni
Myrrha, Acacia, Hypocistide, Zafferano, Balausti — añ. ʒ. j.
Cõfezzione di Ramich ʒ.iiii
Mescola, & serba.

LOCH DI PAPAVERI *Di Mesue.*

℞. Papaueri biãchi ʒ.xxv
Mãdor. dolci, e mõde, Pinocchi
Gomma arabica, Draganti, Sugo di logoriz. — añ. ʒ. x.
Amido, Seme di Porcell., di Lattuga, di Cotogne — añ. ʒ. iiii.
Zafferano ʒ. i.
Penniti bianchi onc. iiij.
Pesta ogni cosa, & fa Loch in buona forma con sciroppo di Papaueri quanto basta.

SCIROPPO PER FAre detto Loch di Mesue.

℞. Capi di Papaueri bianchi, & freschi, Capi di Papa. neri, & freschi, Seme di Lattuga, viole — an. p. equal.
Fa bollire in acqua quanto basta, & fa sciroppo con suffiziẽte quantità di Zucchero.

LOCH DI PSYLLIO *Magistrale.*

℞. Mucellaggine di Psyllio cauata secondo l'arte onc.ii.
Zucchero chiarito lib. j.
Cuoci il Zucchero à bastãza & in bianca; di poi aggiugni la mucellaggine, & rimena tanto, che s'incorpori, & diuenti bianco.
Cosi si fa quello di lin seme,
&

&c altri simili, doue entrano le mucellaggini semplicemente.

LOCH DI FARFARO
Semplice Magistrale.

℞. Radici di Farfaro lib. j.
Cuoci in acqua tanto, che sieno ben disfatte, & pesta, & passa per lo staccio con la bollitura, & aggiugni
Mele lib. ij.
Cuoci in buona forma.
Cosi si fa quello d'Althea, & simili.

LOCH DI FARFARO
Composto con spezij Magistrale.

℞. Radici di Farfaro onc. vi.
Cuoci in acqua; di poi pesta, & dissolui con la cocitura, & aggiugni
Zucchero lib. i. ½.
Riponi à fuoco, & rimena tanto, che venga in buona forma, & aggiugni
Pinocchi bianchi onc. i. ½.
Passule purgate onc. ii.
Pesta in mortaio di pietra, & mescola, & aggiugni
Zafferano } añ. ℈. ½.
Gherofani }
Sugo di Logorizia ℈. iii. ½.
Cinnamomo } añ. ℈. i.
Mace }

Fa poluere sottile, mescola & fa Loch.

DIADRAGANTE
Freddo di Niccolao Aless.

℞. Draganti bianchi onc ii.
Gomma arabica ʒ. x
Logorizia }
Seme di zuc. mõdo }
di Citriuoli } añ. ʒ. ii.
di Poponi }
Canfora ℈. ½.
Penniti onc. iii.
Amido bianco onc. ½.
Sciroppo violato quãto basta
Componsi cosi. Piglinsi i semi, & ponghinsi in tanta acqua, che possa ricoprire il zucchero, & bollinsi fino à che il zucchero si strugga, di poi si colino per pãno rado, & la colatura si cuoca à forma di sciroppo, & il restante delle cose si pestino in mortaio, & faccisi loch secondo l'arte.
Puossi fare ancora senza cãfora secondo l'intenzione de' Medici.

LOCH SANO, ET
Esperto di Mesue.

℞. Cinnamomo }
Hysopo secco } añ. ʒ. ½.
Logorizia }

Giuggiole } añ. nu. xxx.
Sebesten

Passu.purg.da semi }
Fichi secchi grassi } añ. ℥ .ii.
Datteri grassi }

Fien greco ʒ. v.
Capeluenere m. i.

Seme d'Anici }
di Finocchio }
Ghiaggiuolo } añ. onc. ½.
Calamento }
Lin seme }

Cuoci in libbre quattro di acqua à consumazione della metà, cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni

Penniti lib. ii.

Cuoci à consistenza del mele, & aggiugni le sottoscritte cose ben peste

Pinocchi mondi ʒ. v.

Mandorle monde }
Logorizia }
Draganti } añ. ʒ. iii.
Gomma arabica }
Amido bianco }

Ghiaggiuolo ʒ. ii.

Mescola ogni cosa, & va ri menando fino à che egli imbianchi.

LOCH DI PINO
Di Mesue.

℞. Pinocchi bianchi ʒ. xxx.
Mandorle dolci }
Pinocchi arrosti. }

Draganti }
Gomma arabica }
Logorizia }
Sugo di Logorizia } añ. ℥ . ½.
Amido }
Capeluenere }
Ghiaggiuolo }

Polpa di datte. maturi. ʒ. xxxv
Mandorle amare ʒ. iii.

Sapa }
Passule }
Burro fresco } añ. ʒ. iiii.
Zucchero fine }

Mele ottimo quanto basta & fa loch.

LOCH D'ANTIPATRO
secondo Galeno.

℞. Pinocchi mondi ʒ. xii.
Lin seme abbrustato ʒ. viii.

Draganti } añ. ʒ. xii.
Ghiaggiuolo }

Polpa di Datteri ʒ. xviii.
Mandorle dolci ʒ. xvi.

Dissolui prima i Draganti in acqua piouana, e cuocili cō mele, di poi che saranno cotti aggiugni l'altre cose, & fa loch secondo l'arte.

LOCH DI PRASSIO
D'Alessandro Tralliano.

℞. Hysopo }
Marrobbio }
Puleggio } añ. onc. ii.
Calamento }

Logo-

Logorizia onc. iii.
Scilla
Barbe d'henula } an. onc. ii.
Pinocchi mondi

Macera ogni cosa in acqua per tre di, cuoci alla consuma zione del terzo, & aggiugni mele tanto, che si spessisca.

LOCH DI PRASSIO
Composto di Paulo.

℞. cime di marrob.
Ghiaggiuolo
Hysopo
Puleggio } añ. ℥. ii
Logorizia
Appio
Fichi secchi grassi } an. ℥. iii.
Pinocchi mondi

Pesta grossamente, & le cose secche co' fichi s'infondono in acqua lib. v.

Et cuochinsi à consumazione del terzo, e colate dette cose, aggiugni à detta decozione libbre due di mele, & di nuouo cuoci à consistenza di mele.

LOCH D'OROBI DI
Paulo.

℞. Mandorle amare onc. ii.
Farina d'orobi } an. onc. iiii.
Hysopo
Ghiaggiuolo ʒ. iiii.
Pinocchi mõdi arrost. ℥. ii.
Mele quanto basta.
Fa Loch.

DIAIREOS SEMPLICE
Magistrale.

℞. Ghiaggiuolo onc. ii.
Zucchero candi } an. ʒ. ii.
Spe. di Diadrag. fred.
Zucchero bianco chiarito cõ albumi d'huoua, ò con sugo di Limoni onc. xx.
Cuoci, e fa loch

DIAIREOS COMPOSTO
di Nicolao Alessandrino.

℞. Ghiaggiuolo onc. i.
Puleggio
Hysopo } an. ʒ. vi.
Logorizia
Draganti
Mandorle
Cinnamomo } an. ʒ. iii.
Pinocchi
Gengiouo
Pepe nero
Fichi secchi
Polpa di Datteri } an. ʒ. iii. ½.
Pass. mõd. da gãbi
Storace rossa ℈. vii.
Mele bianco quanto basta
Cuoci, & fa loch.

DIAPENIDION DI
Nicolao Alessandrino.

℞. Penniti ʒ. xvi. ½.

Pinocchi mondi
Mandorle monde
Seme di Papaueri bianchi } añ ʒ.x.

Cinnamomo
Gherofani
Gengiouo
Sugo di Logorizia
Draganti
Gomma arabica
Amido
Seme di Citriuoli
di Poponi
di Cocomeri
di Zucca purgati, e mondi } añ. ʒ.i. ½

Canfora g.viii.
Scirop. violato quanto basta.

Compõsi in questo modo, in ogni libbra d'acqua si fanno bollire onc.ij. di viole fresche fino à che l'acqua si tinga vn poco, poi si cola, & per ogni libbra di detta colatura si aggiugne libbra vna di zucchero, & dassegli vn bollore tanto, che cominci à spessire: poi si aggiungono i pinocchi & le mandorle con gli altri semi ben pesti, & si dimenano, & rimestano con la spatola cõtinuamente; e di poi s'aggiũgono i penniti poluerizzati, & quella più grossa parte, che va à galla (liquefatti che sono i pẽniti) si leua, & si pesta, & vi si rimette, & poi vi si mette la Canfora, & vltimamente gli spezij, & con sciroppo violato messoui mentre le predette cose si mescolano à poco à poco si fa loch in buona forma.

DIAHYSOPO DI NIcolao *Alessandrino.*

℞. Hysopo
Ghiaggiuolo
Pepe nero
Thymo } añ. ʒ. xxx.

Santoreggia
Ruta saluatica
Cymino
Puleggio } añ. ʒ. xx.

Polpa di Datteri
Fichi secchi
Passule purgate
Finocchio } añ. ʒ. x.

Gengiouo
Anici
Carui
Seme di leuist. } añ. ʒ. v.

Mele quanto basta.

Cuoci, & fa loch.

LOCH DI SVGO DI *Scilla d'Asclepiade secondo Galeno.*

℞. Sugo di Scylla cruda
Mele } añ. par. eq.

Cuoci, & fa loch.

LOCH

LOCH DI POLPA DI *Scilla del medesimo.*

℞. Scilla, che rimane tratto ne il sugo } añ. lib. j.
Mele
Cuoci, & fa loch.

LOCH DI SCILLA *Composto di Mesue, & chiamasi Loch ad Asma.*

℞. Scilla arrostita ʒ. iiii.
Marrobbio } añ. ʒ. i.
Hysopo
Ghiaggjuolo ʒ. ii.
Myrrha } añ. ʒ. ½.
Zafferano
Mele quanto basta
Fa loch in buona forma.

LOCH DI POLMONE *Di Golpe di Galeno, secondo Mesue.*

℞. Polmone di golpe secco } añ. p. eql.
Sugo di Logorizia
Seme di Finocchio
Capeluenere
Seme d'Anici
Zucchero cotto con acqua quanto basta, & qualche volta si compone col sugo di coccole di mortine, & è astringente.

LOCH DI CARTAMO *di Galeno secondo Mesue.*

℞. Midollo di Cartamo ʒ. vi.
Mandorle monde ʒ. ii.
Pinocchi bianchi ʒ. i.
Mele cotto } añ. q. b.
Sugo di Scylla
Fa loch. in buona forma.

DE LATTOVARI.

AROMATICO ROSATO di Gabriello secondo Mesue,

℞. Foglie di Rose ʒ. xv.
Logorizia purgata ʒ. vii.
Legno aloè, Sandali citrini } an̄. ʒ. iii.
Cinnamomo eletto ʒ. v.
Mace, Gherofani } an̄. ʒ. ii. ½.
Gomma arabica, Draganti } an̄. ʒ. ii. ℈. ii
Noci moscade, Cardamomo, Galanga } an̄. ʒ. i.
Nardo indica ʒ. ii.
Musco ℈. i.
Ambra ℈. ii.

Pesta, & fa spezie, & componi con
Sciroppo rosato, Sciroppo di cortec. di cederno } an̄. q. b.

Cuoci, & fa lattouaro in buona forma.

Questo lattouaro si debbe comporre con gli sciroppi, che vi entrano fatti non molto auanti: perche diuēta molto viscoso, però bisogna farlo ò con gli sciroppi fatti di fresco, ò vero cotti in modo, che non habbino viscosità. Et vsasi farne morselletti in questo modo.

℞. Zucchero chiarito lib. i.
Spezie sopradetta onc. ½.

Fa Morselletti secondo l'arte.

AROMATICO GHARYOPHYLLATO di Mesue.

℞. Gherofani ʒ. vii.
Mace, Zedoaria, Galanga, Sandali citrini, Trocisci diarodō, Cinnamomo, Legno aloè, Nardo indica, Pepe lungo, Cardamo. mag. } an̄. ʒ. i.
Rose onc. ½.
Logorizia purgata, Gallia muscata } an̄. ʒ. ii.
Folio, Cubebe } an. ℈. ii.
Ambra ʒ. i.
Musco ℈. ½.

Pesta sottilmēte, e componi con sciroppo di cederno quanta basta.

Cuoci, & fa lattouaro.

DIAMVSCO DOLCE di Mesue,

℞. Zafferano, Doronici

Zedoa-

Zedoaria } an. ʒ. ii.
Legno aloè
Mace
Perle bianche } an. ʒ. ii. ½.
Seta cruda arsa
Carabe
Coralli rossi
Bassilico cedrato
Gallia muscata
Been bianco } añ. ʒ. i.
rosso
Folio
Nardo indica
Gherofani
Gengiouo } añ. ʒ. j. ½.
Cubebe
Pepe lungo
Musco ℈. ii.

Componi con
Mele crudo quattro volte piu de gli spezij.
Cuoci, & fa lattouaro.

DIAMVSCO
Amaro.

Si fa aggiugnendo alle pre dette cose
Assenzio } añ. ʒ. iii.
Rose
Aloè lauato ʒ. iiii.
Castoro } an. ʒ. i.
Leuistico
Cinnamomo ʒ. i. ½.

Componi con
Mele quanto basta.

DIARHODON ABBA
tis di Nicolao Alessand.

℞. Sād. bianchi } an. ʒ. ii. ½.
rossi
Draganti } an. ℈. ii.
Gomma arabica
Spodio
Asaro } an. ℈. i.
Mastice
Nardo indica
Cardamomo
Sug. di logorizia
Zafferano
Legno aloè
Gherofani
Gallia muscata
Anici
Finocchio
Cinnamomo
Rhabarbaro
Seme di bassilico
Berberi
Seme di Porcell.
di Scariola
di Zucca
di Citriuol
di Cocomeri
di Poponi
di Papa. bian.
Perle } an. ℈. ½
Osso di cuor di ceru.
Zucchero cādi } an. onc. j. ʒ. iii
Rose
Canfora G. vii.
Musco G. iii. ½.
Pesta

Pesta, & fa lattouaro cō sciroppo rosato q. b.

DIATRION SANDAlon di *Niccolao Alessan.*

℞. Sand. biāchi, rossi, citrini, Rose, Zucchero — añ. ℥. iij.
Rhabarbaro, Spodio, Sugo di Logori., Seme di Porcell. — añ. ∋. 6. G. 18
Amido, Gomma arabica, Draganti, Seme di Popone, di Cocomero, di Zucca, di Citriuolo, di Scariola — añ. ℥. j. ½.
Canfora ℥. ½.
Sciroppo rosato quanto bast.
Fa lattouaro.

DIAMARGARITON *Caldo di Niccolao Alessandrino.*

℞. Gherofani, Cinnamomo, Spiga nardi, Galanga, Legno aloè, Logorizia, Trocisci diarodō, Trocisci di viole, Noci Moscade, Mace, Alipta, Zedoaria, Rhabarbaro, Storace calami. — añ. ℥. j. ½. / añ. ℥. j.

(Note: the first bracket, Gherofani–Trocisci di viole, is añ. ℥. j. ½.; the second, Noci Moscade–Storace calami, is añ. ℥. j.)

Perle forate, & non forate, Gengiouo, Osso di cuor di Cer., Rasura d'Auorio, Vnghie odorate — añ. ℥. ½.
Musco, Ambra, Cardamomo, Leuistico, Bassilico — añ. G. xxij.
Canfora G. vj.
Mele rosato quanto basta, & fa lattouaro.

DIAMBRA DI *Mesue,*

℞. Cinnamomo, Doronici, Gherofani, Mace, Noci moscade, Folio, Galanga — añ. ℥. iii.
Nardo indica, Cardamomo mag., Cardamomo min. — añ. ℥. j.
Gengiouo ℥. j. ½.
Legno aloè, Sandali citrini, Pepe lungo — añ. ℥. ii.

Ambra

Ambra ʒ.j.½.
Musco ʒ.½.
Componi con
Sciroppo rosato, e / Acqua rosa } an. q. b.
& fa lattouaro.

ROSATA NOVELLA
Di Niccolao.

℞. Rose / Logorizia / Zucchero } an. onc. iii.
Cinnamomo onc. vi.
Gherofani / Nardo indica / Galanga / Gengiouo / Noci moscade / Zedoaria / Styrace / Cardamo. vero / Appio } añ. onc. i.
Mele stiumato quanto basta.

PLIRIS ARCOTICON
Di Niccolao Alessand.

℞. Cinnamomo / Gherofani / Legno aloè / Galanga / Nardo indica / Noci moscade / Gengiouo / Spodio / Schinantho / Cyperi / Rose / Viole / Folio / Logorizia / Mastice / Styrace / Maiorana / Menta aquatica / Cardamomo / Pepe lungo bianco / Same di bassilico / Coccol. di Mortij. / Cortec. di ceder. } an. ʒ. j. g. 15 (an. ℈. ii. g. 5.)
Perle / Leen bianco rosso / Coralli rossi / Seta arsa } an. ℈. i. g. ii.
Musco g. vii. ½.
Canfora g. v.
Sciroppo rosato quãto basta.
Fa lattouaro

LATTOVARO ALchermes di *Mesue.*

℞. Seta tinta in grana di fresco lib. i.
Infondila in sugo di pomi / Acqua rosa } an. lib. i. ½
Lasciala stare per vn dì, poi fa bollire fino à che diuentino rossi; & allhora caua fuori la seta, & spremila, & gettala via

via, & nel liquore, che resta mettiui dentro

Zucchero bianco ℥. CL.

Cuoci à spessezza di mele, & leuato, che tu l'hai dal fuoco cosi caldo, mettiui dentro

Ambra cruda pesta ℥. iiii.

Lascia liquefare bene, & di poi gettaui sopra la poluere fatta di

Legno aloè crudo, Cinnamomo gros. } añ. ℥. vj.

Lapis lazzoli lauato & preparato, Margherite biãche } añ. ℥. ii.

Foglie d'oro fine ℥. j.

Musco buono ℈. i.

Mescola, & fa lattouaro in buona forma.

LATTOVARO LETITIA di *Galeno secondo Niccolao Alessandrino.*

℞. Sugo di Pomi dolci, & odoriferi, Sugo di cotogne aromatiche, Vino vecchio, Sugo di Borrana, Seme di Bassilico, Zafferano, Zedoaria, Legno aloè, Gherofani, Cortec. di Ceder. Galanga, Mace, Noci moscade, Styrace calamita } añ. ℥. ii. ½.

Anici, Limatura d'auorio, Thymo, Epithymo, Perle } añ. ℥. i.

Canfora, Musco, Ambracane, Osso di cuor. di cer. } añ. ℥. ½.

Limatura d'oro, d'argento } añ. ℈. ½.

Zucchero biãco quãto basta.

Fa Lattouaro.

LETIFICANTE DI *Rasi ad Almansore.*

℞. Melissa, Cortecc. di cedr. Gherofani, Gallia muscata, Mastice, Zafferano, Cinnamomo, Noce moscada, Cardamo. magg. Seme di Peonia, Been bianco, & rosso, Zedoaria, Doronici, Seme di bassilico gariofilato } añ. onc. ½.

Musco ℈. i. g. v.

Pesta

Pesta ogni cosa,& fa spezie
Zucchero quanto basta

Fa confetto in tauola,& volendolo fare in forma di lattouaro componi col seguente sciroppo.

℞.Mirabol.cheboli nu.xx.
Emblici nu.xxx.

Trita,& bolli in acqua comune lib.iii.à consumazione de due terzi,& cola,& alla colatura aggiugni
Mele stiumato lib.j.

Cuoci fino à che si consumi l'acqua,& con detto mele forma lattouaro mescolando lo con gli spezij sopradetti, auuertendo,che il mele sia tre volte piú che gli spezij,che vi si mettono.

LATTOVARO DI *Gemme di Mesue.*

℞.Margherite biăche ʒ.ii.
Frămenti di zaffiro, Hiacinto, Sardine, Granati, Smeraldi — an.ʒ.i.½.
Zedoaria, Doronici, Scorze di cederno, Mace, Seme di Bassilico gariofilato — an.ʒ.ii.
Coralli, Ambra gialla, Limatu.d'Auorio — an.℈.ii.
Been bianco, rosso, Gherofani, Gengiouo, Pepe lungo, Spiga nardi, Folio, Zafferano, Cardamomo — an.ʒ.j.
Trocisci di rose, Legno aloè — an.ʒ.v.
Cinnamomo, Galanga, Zurumbet — an.ʒ.i.½.
Foglie d'oro, d'argento — an.ʒ.i.½.
Musco buono ʒ.½.
Ambra odorifera ʒ.ii.
Mele di Mirabol. Emblici, Mele rosato colat. — an.q.b.

Mescola,& fa lattouaro.

DIATRION PIPEreon semplice di Galeno.

℞.Pepe nero, Pepe bianco, Pepe lungo — an.ʒ.L.
Gengiouo, Anici cretensi, Cime di Thymo montano fiorito — an.onc.i.

Mele quanto basta
Fa lattouaro.
Vsasi con once tre di ciascun pepe.

DIATRION PIPEreon di Mesue.

℞. Pepe nero, Pepe bianco, Pepe lungo — añ. ʒ. vii. ½.
Gengiouo, Thymo, Anici — añ. ʒ. iii.
Nardo indica, Amomo — añ. ʒ. i. ½.
Casia, Seme d'Appio di Sermontano, Asaro (secche, Barbe d'Enula — añ. ℈. ii. g. vj
Mele stiumato quanto basta fa lattouaro.

DIASPOLITICON
Di Galeno della seconda descrizione.

℞. Cymino Ethiopico preparato in aceto forte, & alquanto abbronzato., Pepe biãco, ò lungo, Cime di Ruta passe — añ. ℥ .i.
Nitro onc. ½.
Pesta grossamente, & con Mele stumiato quanto basta

Fa lattouaro in buona forma.

DIACYMINO DI *Mesue.*

℞. Cymino stato infuso ĩ aceto il dì dinanzi, e dipoi secco ʒ. x.
Gengiouo, Cinnamomo — añ. onc. ½.
Gherofani, Legno aloè, Mace. — añ. ʒ. ii. ½.
Galanga, Pepe lungo, Cardamomo — añ. ʒ. ij.
Musco ℈. ½.
Mele stiumato quanto basta.
Componi lattouaro in buona forma.

DIACYMINO DI *Niccolao Aleßand.*

℞. Cymino tenuto infuso per vn dì auanti nell'aceto, & rasciutto ʒ. viii. ℈. i
Cinnamomo, Gherofani — añ. ʒ. ii. ½.
Gengiouo, Pepe nero — añ. ʒ. ii. g. v.
Galanga, Santoreggia, Calamento — an. ʒ. i. ℈. ii.
Ammi, Leuistico — an. ʒ. i. g. xviii.
Pepe lungo ʒ. i.

Nardo

Nardo indica, Cardamomo, Noci moſcade } añ. ℈. ii. ½.

Peſta ogni coſa, & fa ſpezie & componſi con

Mele ſtiumato quanto baſta.

Et vſaſi hoggi farne in piaſtre con zucchero, mettendo once vna, e mezzo di ſpezie per lib. di zucchero

PANELLINI DA BAchi del Sauonarola.

℞. Perle ʒ. ½.

Rhabarbaro abbronzato, Sementina } añ. ʒ. j.

Terra ſigillata, Corno di Ceruio aduſto } añ. ʒ. ½.

Zucchero fine lib. i. ½.

Meſcola, & cō acqua roſa fa panellini di drāme due l'vno.

DIACALAMENTO Di Galeno.

℞. Calamē. cretēſe, Seme di Petroſelli. macedonico, Puleggio cretenſe, Sermōtāo maſſiliē. } an. onc. ii

Seme d'Appio, Cime di Thymo cretēſe } an. onc. iiii.

Lybiſtico onc. xvi.

Pepe lib. iiii.

Peſta ſottilmente, & con

Mele ſtiumato quanto baſta.

Fa lattouaro in buona forma.

DIACALAMENTO di Galeno ſecōdo Meſue.

℞. Calamē. mōtāo, Calamēto fluuiale, Sermontano, Seme di Petroſelli., Leuiſtico } an. ʒ. vi.

Gengiouo ʒ iii.

Seme d'Appio, Cime di Thymo } an. ʒ. ii.

Pepe nero ʒ. xii.

Componi con

Mele ſtiumato quanto baſta.

DIACINNAMOMO Di Meſue.

℞. Cinnamomo ſottile, & eletto ʒ. xv.

Caſia, Cymino, Radici d'Enula } an onc. ½.

Galanga ʒ. vii.

Gherofani, Pepe lungo, Cardamō. mag., Cardamō. min., Gengiouo, Mace, Noci moſcade, Legno aloè } an. ʒ. iii.

Zafferano ℥.j.
Zucchero fine onc. v.
Et componi con
Mele ſtiumato quanto baſta.
Et qualche volta ci ſi pone il doppio piu Zucchero, che nõ peſano gli ſpezij, & vſaſi pigliarlo in poluere, ne ci ſi mette mele. Alcuni ci aggiungono quando ſi da in poluere
Muſco ℈.ii.

DIAGALANGA DI *Meſue*.

℞. Galanga, Legno aloè — añ. ℥. vj.
Gherofani, Mace, Leuiſtico — añ. ℥. ii.
Gengiouo, Pepe lungo, bianco, Cinnamomo, Calamo aromati. — añ. ℥. i. ½.
Calamento ſecco, Menta ſecca, Cardamomo, Nardo indica, Seme d'Appio, di Finocchio, di Anici, di Carui — añ. ℥. j.
Zucchero bianco onc. x.
Mele ſtiumato quanto baſta.
Fa lattouaro in buona forma.

DIACROCOMA *Maggiore di Meſue.*

℞. Draganti ℥.i.
Zafferano, Aſaro, Seme di Petroſel., d'Appio, di Dauci, di Anici — añ. ℥. iiij.
Rhabarbaro fine, Meu, Nardo indica — an. ℥. vi.
Coſto, Myrrha, Caſia, Schinanto, Carpobalſamo, Robbia da tintori, Sugo d'Aſſenzio, d'Eupatorio, Olio di balſamo — añ. ℥. ii.
Calamo aromat., Cinnamomo — añ. ℥. j. ½.
Scordeo, Cetracca, Sugo di logoriz. — an. ℥. ii. ½.
Peſta, & fa lattouaro con
Mele ſtiumato quanto baſta.

DIACROCOMA MInore di *Meſue*.

℞. Nardo indica
Myrrha

Casia
Zafferano
Fiori di schinãto
Costo
Cinnamomo } añ. par. eq.
Mele stiumato quanto basta.
Fa Lattouaro.

DIALACCA GRANde di Mesue.

℞.Lacca lauata
Rhabarbaro } an. ʒ. ii.
Nardo indica
Mastice
Seme d'Appio
Schinantho
Sugo d'Assenzio
d'Eupatorio
Ammi
Sauina
Mãdorle amare
Costo
Myrrha
Robbia da tĩtor.
Finocchio
Anici
Asaro
Aristoloch. tõda
Genziana
Zafferano
Cinnamomo
Hysopo secco
Casia
Cime di schinãt.
Bdellio } an. ʒ. i. ½.
Pepe
Gengiouo } an. ʒ. i.

Infondi la myrrha, & il bdellio in vino, & l'altre cose pesta sottilmente, & con
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro.

DIANISO DI Mesue.

℞.Seme d'anici onc. ii. ½.
Logorizia
Mastice } an. onc. i.
Seme di Carui
di Finocchio
Mace
Galanga
Gengiouo
Cinnamomo } an. ʒ. v.
Pepe nero
Pepe bianco
Pepe lungo
Casia
Pyretro
Calamento } an. ʒ. ii.
Cardamomo mag
Gherofani
Cubebe
Zafferano.
Nardo Indica } an. ʒ. j. ½
Zucchero bianco onc. ii.
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro.

DIANTHOS DI Niccolao Alessand.

℞.Fiori di Ramerino onc. i.

Rose }
Viole } añ. ʒ. vi.
Logorizia }

Gherofani }
Noci moscade }
Galanga }
Nardo Indica }
Cinnamomo }
Gengiouo }
Zedoaria } añ ʒ. iiij.
Mace }
Legno aloè }
Cardamomo }
Seme d'aneto }
d'Anici }

Mele quanto basta.

Fa lattouaro.

CYPHOYDE D'ANdromaco secondo Galeno.

℞. Polpa di Passule ʒ. xxv.
Zafferano ʒ. i.
Calamo arom. } añ. ʒ. ii. ½.
Bdellio }
Casia ʒ. i. ½.
Cinnamomo ʒ. ½.
Nardo indica ʒ. iii.
Schinanto odorato ʒ. ii. ½.
Myrrha ʒ. iiii.
Aspalato ʒ. ii.
Trementina ʒ. iiii.
Mele ʒ. xvi.
Vino odorato quanto basta.

Cuoci, & fa lattouaro in buona forma.

LATTOVARO DI *Soldanella Magistrale.*

℞. Soldanella onc. ij.
Sugo di ghiaggi. } añ. ℥. j. ½.
Mastice }
Noce moscada } añ. ℥. i. ʒ. ii.
Gengiouo }
Rosato colato onc. viii.

Pesta, e fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.

LATTOVARO DE *Baccis Lauri di Rasis.*

℞. Foglie di ruta secche. ʒ. x
Seme d'ammi }
di Cimino }
di Nigella }
di Leuistico }
di carui Alesf. }
di Dauci }
Acoro } añ. ʒ. ii.
Origano }
Mandorle amar. }
Pepe nero }
lungo }
Calamento }
Coccol. d'Alloro }
Castoro }
Serapino onc. ½.
Opoponaco ʒ. iii.
Mele onc. v. ʒ. v.

Pesta quello è da pestare, & fa lattouaro; di poi aggiugni le gomme dissolute in vino.

LAT-

LATTOVARO DE *Cineribus d'Auicenna.*

℞. Cenere di vetro
di Scorpioni
di barbe di cauoli
di Lepre
di guſcia d'huoua donde ſia nato il pulcino } añ. ʒ. i.
di pietra ſpugna
Sangue di Becco ſecco, & trito
Lapis giudaico
Gomma di noce
Acoro
Petroſellino
Dauco
Puleggio
Gomma arabica
Seme d'Althea
Pepe nero } añ. ʒ. i. ½.
Mele quanto baſta.
Fa Lattouaro.

LATTOVARO IVSTINO *di Niccolao.*

℞. Cinnamomo
Folio
Coſto
Nardo indica
Caſia
Ariſtolochia lũg.
rotonda
Enula
Hyſopo
Puleggio
Artemiſia
Cinque foglie
Pepe bianco
Orobo
Petroſellino
Leuiſtico
Smyrnio
Seme d'ortica
Miglialſole
Saſſifragia
Coccol. di ginep.
Seme di Sparagi
di Sermontano
d'Appio
di Ruta
d'Aneto
di Cederno
di Finocchio
d'Anici
Coccole d'alloro } añ. ʒ. j. ½.
Mele quanto baſta.
Fa lattouaro.

LATTOVARO LITONTRIPTON *di Niccolao.*

℞. Nardo indica
Gengiouo
Silobalſamo
Acoro
Cinnamomo
Peucedano
Meu
Pepe nero
Pepe bianco } añ. ʒ. ii. ½.

Pepe

Pepe lungo
Sassifragia
Opobalsamo
Gherofani
Costo
Rhapontico
Logorizia
Cyperi
Draganti } an. ʒ. j. g. xv.
Camedry
Seme d'Appio
di Sparagi
Di Bassilico
d'Ortica
di Cederno
Folio
Zafferano
Squinanto
Casia lignea
Bdellio
Mastice
Seme di migli-
al sole
di Petrosell, } an. ℈. i. g. iiii.
di Sermõtano
di Sisone
di Cardamo.
d'Aneto
Euforbio
Pietra linci
Olio nardino
Muscellino
Mele q. b. Fa lattouaro.

CONFEZIONE ANAcardina di *Mesue*.

℞. Pepe nero
Pepe lungo
Mirabol. Cheboli
Emblici } an. ʒ. ii.
Bellirici
Indi
Castoro
Costo
Anacardi
Zucchero buono } an. ʒ. vi.
Seme di Nigella
Coccole d'Alloro
Cipperi ʒ. iiii.

Pesta gli Anacardi da perse, di poi l'altre cose, & mescola insieme, & componi lattouaro con

Burro fres. di vacca } an. q. b.
Mele stiumato

Cuoci in buona forma, & vsasi dopo sei mesi, che gli è fatto.

CONFEZIONE ANAcardina di *Niccolao Alessandrino*.

℞. Aloè onc. i. ½.
Ghiaggi. } an. ʒ. vj. ℈. ij. g. viij.
Casia
Gengiouo
Anacardi } an. ʒ. iii. ½.
Carpobalsamo
Folio
Nardo indica
Scorze di Mirab. } an. ʒ. iii. ℈. j.
Citrini
Cheboli
Indi

Indi
Bellirici
Emblici
Meu
Epithymo
Gherofani
Schinanto
Rhapontico
Maſtice } an. ℥.i·g.iii.½.
Mele quanto baſta

Componſi in queſto modo.

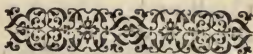
℞.Cortecce di radici di Finocchio lauate lib. i.
Aceto buono lib. ij.

Soppeſta, & infondi in detto aceto per ſette di; di poi cuoci à conſumazione del terzo, e cola per panno, & alla colatura bene ſpremuta aggiugni
Mele ſtiumato lib. ij.

Et bolli à conſumazione dell'aceto, & col mele detto fa lattouaro ſecondo l'arte.

CONFEZIONE D'ASſa fetida di Meſue.

℞.Aſſa fetida
Pepe
Myrrha
Foglie di ruta ſec. } an. onc. ½.

Peſta, & fa latto uaro con
Mele ſtiumato quanto baſta.
Cuoci in buona forma.

LATTOVARI PVRGANTI.

HIERA SEMPLICE *di Galeno.*

Recipe aloè eletto ℥. c.
Maſtice
Zafferano
Nardo indica
Xilobalſamo
Aſaro
Cinnamomo } an. ℥. 6.

Peſta ogni coſa, & fa ſpezie & poi componi con
Mele quanto baſta.

Fa lattouaro.

Quando s'aggiugne
Agarico preparato parte mezza, è la Hiera con agarico.

HIERA DI *Raſis.*

℞.Roſe roſſe poluerizzate
Spiga Nardi
Maſtice
Xilobalſamo
Carpobalſamo
Cinnamomo } an. ℥. v.

Caſia

Caſia lignea
Aſaro

Aloè zoccoterino il doppio di tutti, & ſerba per mettere in tutte le ricette di Raſis doue entra la Hiera.

HIERA DI GALENO
Secondo Niccolao Aleſſandrino.

℞. Cinnamomo
Spigo nardi
Zafferano
Schinanto
Aſaro
Caſſia lignea
Xilobalſamo
Carpobalſamo
Viole
Aſſenzio
Epithymo
Agarico
Roſe
Turbith
Coloquintida
Maſtice } añ. ℈. ij.

Aloè à peſo di tutti gli ſpezii.
Et con
Mele quanto baſta.
Fa lattouaro.

HIERA D'ARCHIGENE
ne ſecondo Aetio.

℞. Polpa di Coloquintida onc. ii. ½.
Camedry
Agarico
Marrobbio
Stecade } an. ʒ. x.
Oppoponaco
Serapino } añ. onc. i.
Petroſellino
Ariſtolochia rotõ.
Pepe bianco } añ. ʒ. v.
Cinnamomo
Nardo indica
Myrra troglodítica
Polio
Zafferano } añ. ʒ. iiij
Mele ſtiumato quanto baſta.
Fa lattouaro.

HIERA DI LOGADIO
dio ſecondo Aetio.

℞. Polpa di Coloquintida onc. ii. ½.
Scilla arroſtita
Agarico
Ammoniaco thimiama
Thymo
Scamonea } añ. ʒ. xx.
Scor. d'ellebro nero
Hyperico } añ. ʒ. x.
Epithymo
Polipodio ſecco
Bdellio
Aloè
Chamedry
Marrobbio
Caſia } añ. onc. i.

Myr-

Myrrha troglodytica, Pepe bianco, Pepe nero, Pepe lungo, Cinnamomo, Zafferano, Opoponaco, Serapino, Castoro, Petrosellino, Aristolochia lũga — an. onc. ½.
Mele quanto basta.

HIERA DI LOGADIO *secondo Niccolao Alessandrino.*

℞. Polpa di Coloquintida, Polipodio — an. ʒ. ii.
Euforbio, Polio, Seme di Thymelea — an. ʒ. i. ½. g. vi.
Assenzio, Myrrha — an. ʒ. i. g. xii.
Centaurea, Agarico, Ammoniaco, Folio, Nardo indica, Scylla, Scamonea preparata — an. ʒ. i.
Aloè, Casia,
Cime di Thymo, Chamedry, Bdellio, Marrobbio — an. ℈. i. g. xiiij.
Cinnamomo, Opoponaco, Castoro, Aristolochia lũga, Tre Pepi, Zafferano, Serapino, Petrosellino — an. ʒ. ½.
Helleboro nero, bianco — an. g. vi.
Mele stiumato quanto basta componi in buona forma.

HIERA PICRA DI *Galeno secondo Mesue.*

℞. Cinnamomo, Mastice, Casia, Asaro, Spigo Nardi, Carpobalsamo, Zafferano, Legno aloè — an. par. eq.
Aloè il doppio peso di tutti.

Questa Hiera serue per le pillole di Rhabarbaro di Mesue, & per l'altre composizioni doue egli mette la Hiera.

BE-

BENEDETTA SEMplice di *Niccolao Alessandrino*.

℞.Turbith elet. | Zucchero | Esula } añ. ʒ. x.
Scamonea prepa. | Hermodattili | Rose } añ. ʒ. v.
Gherofani
Nardo indica
Gengiouo
Zafferano
Sassifragia
Pepe lungo
Amomo
Cardamomo
Seme di lino
  di Petrosellino
  di Miglialsole
  di Carui
  di Finocchio
  di sparagi
  di Brusci
Sal gemma
Galanga
Mace } añ. ʒ. j.

Pest a quello è da pestare,& fa lattouaro con
Mele quanto basta.

DIASENA FRESCA *Magistrale*.

℞.Passule purgate onc.ij.
Capeluenere | Viole | Orzo mõdo } añ.m. ½.
Sebesten | Giuggiole } añ. num.xx.
Logorizia onc. ½.
Amoscine | Tamarindi } añ. ʒ. vi.
Sena netta | Polypodio } añ. onc. ij.

Bolli in acqua à consumazione del terzo,& aggiugni
Marcorella fresca m.i. ½

Da vn bollore, & cola,& con detta colatura dissolui
Polpa di Cassia | Tamarindi | Amoscine } añ. onc.vij.

Passa per lo staccio, & aggiugni
Zucchero bianco lib.iij. ½.
Zucchero violato onc.vi.

Cuoci ogni cosa,& aggiugni per ogni libbra di detto lattouaro
Sena onc.i. ½

Fa lattouaro in buona forma,& questo si deue vsare.

LATTOVARO DI *Sebesten del Montagnana*.

℞.Sebesten freschi onc.v.

Infondi in libbre vna di acqua di viole,& bollino,di poi si colino , & alla colatura si ag-

aggiunga acqua di
Ghiaggiuolo } di cocomeri } añ. lib. ½.
Tamarindi
Amoſcine ſecche ſoppeſte } añ. onc. v.
Viole
Semi di Zucche
di Cocomeri
di Poponi
di Cetriuoli } añ. onc. i.

Cuochinſi tutte queſte coſe inſieme à cõſumazione della metà,& facciaſi forte eſpreſſione,& alla colatura ſi aggiũghino

Penniti bianchi onc. viij.
Diaprunis nõ ſoluti. lib. i. ½.
Diagridi poluerizzato. ʒ. iij. ½

Meſcola,& fa lattouaro.

DIACASSIA DI NICcolao ſotto nome di Caſſia confetta.

℞. Polpa di Caſſia lib. i.
Polpa di tamarindi
Manna eletta
Penniti
Zucchero violato
Zucchero Candi } an. õc. j. ½
Sciroppo violato onc. iii.

Diſſolui ogni coſa nella decozzione ſeguente.

Amoſcine
Viole
Orzo mondo
Logorizia
Semi comu. mõdi
Polypodio } an. onc. i.
Sena in foglie onc. ½.
Anici
Finocchio } an. ʒ. i.

Bolli in acqua tãto, che ſcemi il terzo,& cola, & alla colatura bene ſpremuta aggiugni le ſopradette coſe, & riduci in forma di lattouaro.

DIACASSIA MAgiſtrale.

℞. Giuggiole
Amoſcine
Capeluenere
Tamarindi
Sebeſten
Viole } an. m. i.

Bolli in acqua ſecondo l'arte,& cola, & alla colatura aggiugni

Polpa di Caſſia lib. x.
Zucchero bianco lib. v.

Cuoci in buona forma.

CASSIA COMVNE Magiſtrale.

℞. Foglie di Viole
di Malua
di Marcorella
di Bietola
di Vetriuola } an. m. i.
Aſſenzio Romano m. ½.

Et ogni cosa si pigli verde, & cuocasi in
Acqua commune lib. x.
Bolla à consumazione della metà, & con la colatura bene spremuta si caui la cassia, et per ogni libbra di polpa si aggiunga
Mele stiumato onc. vj.
Cuoci in forma di lattouaro.

DIAPRVNIS NON
Solutiuo di Niccolao Alessandrino.

℞. Amoscine fresche nu. c.
Bolli in acqua comune quãto basta, & cuoprile bene in vaso stagnato tanto che sieno cotte, & si comincino à disfare. Di poi leuale dal fuoco, & come sono raffredde, cauale dell'acqua, e ponle à scolare sopra vn staccio. Di poi frega con mano fino, che le passino per lo staccio, & serba la polpa, & nella decozzione mettiui
Viole onc. i. ½
Di nuouo fa bollire, & cauane le viole, & alla colatura aggiugni
Zucchero lib. ij.
Della predetta polpa lib. j.
Polpa di Cassia }
di Tamarindi } añ. onc. j.
Cuoci à fuoco lẽto infino à che cominci à ingrossare, & allhora aggiugni, & dissolui la Cassia, & i Tamarindi con la decozzione delle susine, & aggiugni i sottoscritti spezij pesti sottilmente sempre rimenando.
Sandali bianchi }
rossi }
Spodio } añ. ʒ. iij.
Rhabarbaro fine }
Cinnamomo }
Rose }
Viole }
Seme di Porcella. }
di Scariola } añ. ʒ. ij.
Berberi }
Sugo di logorizia }
Draganti }
Semi di zucche }
di Cetriuoli } añ. ʒ. i.
di Poponi }
Pesta come di sopra. Et se lo vuoi fare solutiuo, per ogni libbra aggiugni
Diagridi ʒ. vii.

DIACATHOLICON
di Niccolao Alessand.

℞. Sena bẽ netta }
Polpa di Cassia } añ. oc. viii.
Tamarindi }
Rhabarbaro }
Viole }
Polipodio } añ. onc. iiii.
Anici }

Logori-

Logorizia rasa }
Penniti bianchi } añ.onc. ½.

Di tutti e quattro semi comuni mõdi dalla scorza añ.ʒ.ij
Polipodio quercino alquanto acciaccato lib.j.

Fallo bollire lungo tempo in acqua, & con la colatura, & con
Zucchero lib.viij.

Fa sciroppo,& con parte di detta colatura stẽpera la cassia & i tamarindi, & quãdo lo sciroppo è quasi cotto metti la cassia,& i tamarindi.

Di poi fa lattouaro mettendoui gli spezii dell'altre cose.

DIACARTAMO *D'Arnoldo da Villa nuoua.*

℞.Spezie di Diadragante freddo onc. ½.
Polpa di Cotogne onc. i.
Polpa di cartamo onc. ½.
Gengiouo ʒ. ii.
Scamonea preparata ʒ.iii.
Turbithi ʒ. vi.
Manna ʒ. ii.
Mele rosato colato }
Zucchero candi } añ.onc.i.
Hermodattili onc. ½.

Fa lattouaro liquido con
Zucchero bianco onc.x. ½.

LATTOVARO ELEscof di Mesue.

℞.Scamonea antiochena buona }
Turbithi bianchi } an.ʒ.vi.
Gherofani }
Cinnamomo }
Gengiouo }
Mirabol.emblici }
Noci moscade }
Polypodio } añ.ʒ.ii. ½.
Zucchero bianco onc. vi.
Mele stiumato quanto basta

Cuoci,& fa lattouaro.

DIAFINICON MINOre di Mesue.

℞. Datteri purgati di colore lionato,& stati infusi in aceto per tre dì, e tre notti ʒ. c.
Penniti fatti con acqua d'orzo ʒ. l.
Mandorle monde ʒ. xxx.
Turbithi fini ʒ. xxxv.
Scamonea ʒ. xii.
Gengiouo }
Pepe lungo }
Foglie di ruta secc. }
Cinnamomo }
Legno aloè }
Mace }
Anici }
Finocchio }
Dauci }
Galanga } añ.ʒ.ii. ½

Pesta bene ogni cosa, & cõponi lattouaro con mele stiumato quanto basta; noi ne pigliamo lib. vi.

LATTOVARO DI *Amiech secondo Mesue.*

℞. Mirabol. Citrini onc. iiij
Cheboli, Indi, Rhabarbaro eletto an. õc. ij.
Agarico, Coloquintida, Polipodio añ. ʒ. xviii.
Assenzio, Thymo, Sena añ. ʒ. vi.
Viole ʒ. xv.
Epithymo onc. ii.
Seme d'Anici, di Finocchio, Rose añ. ʒ. vi.
Sugo di Fummosterno lib. j.
Amoscine nu. LX.
Passule purgate onc. vj.

Infondi ogni cosa in siero di capra tãto, che basti, & metti in vaso inuetriato cõ la bocca stretta, e tura bene, e lascia stare per cinque dì: di poi da vn bollore, e cola; & ĩ detta colatura ben spremuta aggiugni
Polpa di cassia onc. iiii.
Polpa di Tamarindi onc. v.
Mãna eletta, e fresca onc. iii.

Frega con mano, & cola, & aggiugni
Zucchero biãco elet. lib. i. ½
Scamonea onc. i. ½.

Cuoci à forma di mele, & aggiugni l'infrascritte cose poluerizzate sottilmẽte cioè
Mirabolani citrini, Cheboli, Indi añ. õc. ½.
Bellirici, Emblici, Rhabarbaro, Seme di fumost. añ. ʒ. iii.
Nardo indica, Anici añ. ʒ. ii.

Componi lattouaro.

LATTOVARO DI SVgo di rose di Niccolao.

℞. Sugo di rose, Zucchero fine añ. lib. i. onc. iiii,
Scamonea onc. i. ½.
Sandali rossi, bianchi, Citrini añ. ʒ. vi.
Spodio ʒ. iii.
Canfora ℈. i.

Cuoci il zucchero, & il sugo; di poi aggiugni l'altre cose bene poluerizzate, & componi lattouaro

LATTOVARO ROSAto di *Mesue.*

℞. Sugo di rose rosse ben ma-

mature lib. iiii.
Zucchero fine lib.i. $\frac{1}{2}$.
Manna eletta, e fresca ōc.vi.
Scamonea antiochena.ōc.i. $\frac{1}{2}$

Cuoci ogni cosa à fiamma lente simile à quella di candela, in buona forma; di poi aggiugni l'infrascritte cose.

Trocisci di Spodio onc. i.
Gallia muscata, Zafferano } añ. ℥. ii.
Trocisci di Berberi onc. $\frac{1}{2}$.

Componi secondo l'arte.

LATTOVARO INDO
Maggiore di Mesue.

℞. Cinnamomo, Gherofani, Nardo indica, Rose, Casia, Mace, Cipperi } añ. onc. $\frac{1}{2}$.
Sandali citrini ℥. ii. $\frac{1}{2}$
Legno aloè, Noci moscade } an. ℥ ii.
Turbithi fini, gommosi, & scanalati ℥. L.
Zucchero fine, Penniti } an. onc. xx.
Galanga, Cardamomo mag., Cardamomo min., Asaro, Mastice } an. ℥. i. $\frac{1}{1}$.
Scamōea buona prepa. ōc.i. $\frac{1}{2}$

Frega ogni cosa con le mani vnte bene con olio di mandorle dolci, & fa lattouaro col sottoscritto sciroppo.

℞. Sugo d'Appio, di Finocchio, di Cotogne, di Melagrane } an. onc. vj.

Cuoci con mele stiumato fino à che gli acquisti buona forma, & con i suddetti spezij fa lattouaro.

LATTOVARO INDO
Minore di Mesue.

℞. Turbithi fini, Zucchero } an. ℥. C.
Mace, Gherofani, Pepe, Gengiouo, Cinnamomo, Noci Moscade, Cardamomo } an. ℥. vii.
Scamonea onc. i. $\frac{1}{2}$.

E con mele stiumato fa lattouaro.

LATTOVARO DI
Psillio di Mesue.

℞. Sugo di Borrana saluatica, di Borra. domest., d'Endiuia, d'Appio chiariti, & stiumati. } an. lib. ii.

Getta sopra

Sugo di Fumosterno onc.iij.

Cuscuta
Anici
Folliculi di sena } añ. onc. ½.

Capeluenere m. j.

Asaro ℥. iiii.

Nardo indica ℥. ii.

Lascia stare per vn dì, & vna notte: di poi da vn bollore, & aggiugni

Viole fresche, ò secche õc.iij.

Epithimo onc. ij.

Fa bollire di nuouo alquãto, & cola, & spremi, & alla colatura aggiugni

Psyllio onc. iij.

Tieni in macero per hore ventiquattro, rimenãdo à ogni hora con la spatola, di poi spremi, & cauane la viscosità tutta, & di detta piglia libbre iiij.

Zucchero fine lib. ii. ½.

Scamonea prepar. õc. iii. ½

Cuoci in buona forma à fuoco lento, di poi aggiugni le sottoscritte cose poluerizzate sottilmente

Trocisci diarodõ
di Spodio
Rhabarbaro } añ. onc. i.

Trocisci di Berberi onc. ½

Componi, & fa lattouaro.

Alcuni aggiungono à questo lattouaro

Aceto lib. i. ½.

Et altri

Sugo di Viole lib. i.

TRIPHERA PERSIca di *Mesue*.

℞. Sugo di solatro
d'Endiuia
di Appio
di Luppoli } tutti purgati an. lib. ii.

Viole verdi, ò secche lib. i.

Cuscuta onc. ½.

Mirabolani
Citrini
Cheboli
Indi } fregati cõ olio di mãdor. dolci ò di viole. añ. ℥. ij

Folliculi di Sena onc. ii.

Nardo Indica ℥. iii.

Agarico onc. i.

Amoscine grasse nu. L.

Infondi in detti sughi, e fa bollire à fuoco lẽto finò à che rimanga lib. vna, & poi metti ui dentro

Epithymo buono, & netto ℥. XL.

Da vn bollore, e cola. I mirabolani fregati, ò tuffati già nell'olio di mandorle dolci bollino vn sol bollore, poi si leuino da fuoco, & si colino, & in vna parte di questa colatura si dissoluino

Tamarindi freschi onc. iii.

Manna onc. i. ½.

Polpa

Polpa di caſſia onc. iiii.

Cola, & netta da noccioli, & altro la Manna, i Tamarindi, & la Caſſia

Zucchero violato lib. i.

Et all'altra parte aggiugni

Zucchero fine lib. iii.
Aceto buono di vino lib. i.

Cuoci à fuoco lento; & meſcola l'altre coſe, che ſi diſſoluerono ne' ſughi, & vniſcile di nuouo cocendo à conſiſtēza del mele, di poi à poco à poco, aggiugni

Rhabarbaro eletto pol. ōc. ii
Mirabolani citrini ōc. i. ½.
Cheboli, Indi } añ. onc. i.
Bellirici, Emblici } añ. onc. ½.
Seme di fumoſte., Trociſci diarodō, Mace, Maſtice, Cubebe, Spodio, Sandali citrini, Seme di Zucca, di Cocomero, di Popone, di Cetriuolo } añ. ʒ. ii. ½.
Anici onc. ½.
Nardo indica ʒ. ii.

Fa lattouaro, & rinuolgi in olio violato, & riponi in vaſo di vetro.

DIATVRBITH DI *Meſue.*

℞. Turbithi bianchi, & gommoſi ʒ. x.
Gengiouo ʒ. v.
Maſtice ʒ. iii.
Zucchero bianco onc. ii. ½
Mele quanto baſta

Fa lattouaro.

DIATVRBITH CON *Rhabarbaro del Montagnana.*

℞. Turbithi, Hermodattili } añ. onc. i.
Rhabarbaro ʒ. x.
Scamonea preparata onc. ½.
Sandali biāchi, roſſi, Viole, Gengiouo } an. ʒ. i. ½.
Maſtice, Anici, Cinnamomo, Zafferano } añ. ʒ. ½.
Zucchero bianco lib. i. ōc. iii.

Fa lattouaro in buona forma.

DIAPOLYPODIO *Magiſtrale.*

℞. Polipodio quercino netto, & lauato lib. ii.

Mele

Mele ſtiumato lib.vi.
Aceto ſcillitico lib.i.onc.ii
Gengiouo ℥. vi.
Fa lattouaro.

CATARTICO IMPERIALE *ſecondo Niccolao.*

℞. Scamonea preparata, Zucchero, añ. onc.i.
Cinnamomo, Nardo indica, Barbe di ſaſſifragia, di Polipodio, añ. ōc. ½.
Gengiouo, Nardo celtica, Pepe lungo, Pepe nero, Cardamomo, Amomo, Gherofani, añ. ℥. iii.
Mirabol. Citrini, Hermodattili, añ. onc.i.
Peſta ſottilmente, & fa lattouaro con
Mele ſtiumato quanto baſta.

DIAMANNA DI GALENO *ſecondo Meſue.*

℞. Manna pura, & freſca libbra j.
Scamonea antiochena ōc. j.
Sugo di roſe roſſe lib. j.
Diſſolui la manna col ſugo & cuoci à fuoco lento, & quādo è cotto in buona forma aggiugni
Maſtice poluerizzata ℥.iii.
Fa lattouaro.

LATTOVARO SOLVTIVO *Magiſtrale.*

℞. Mirabolani Citrini, Cheboli, Indi, añ. ℥. ii.
Belliriri, Emblici, añ. ℥. i. ½.
Zucchero fine onc. ½.
Poſta in vaſo di pietra per tre dì, & ogni dì ſpargiui ſopra acqua di fonte due, ò tre volte, & laſciala raſciugare, & riduci in poluere ſottile, & di detta poluere piglia onc. i.
Turbithi fini ℥. iii.
Gengiouo ℥. i. ½.
Cinnamomo, Anici, Sandali roſſi, añ. ℥. i.
Scamonea preparata ℥. i. ½.
Zucchero quanto baſta
Fa lattouaro

MICHLETA DI NICCOLAO *Aleßandrino.*

℞. Mirabolani Citrini, Indi, Cheboli net. & abbrōzati, añ. ℥. ii. ½.

Belli-

Bellirici
Emblici abbrõz.
Seme di nasturzio } an. ℥. ii.

Cimino
Anici
Ammi
Carui } an. ℥. i. ½.

Infondi in aceto per vn dì, & vna notte, di poi secca, & abbronza, & fanne poluere & aggiugni

Spodio
Balausti
Mastice
Gõma arabica } an. ℥. i. g. xv.

Frega ogni cosa cõ olio rosato, & con sciroppo di mortine fa lattouaro.

THERIACA D'ANdromaco *vecchio secondo Galeno.*

℞. Trocisci di scilla ℥. xLviij.

Trocisci di vipera
Trocisci Hedicroi
Pepe lungo
Oppio } an. ℥. xxiiij

Rose secche
Iride illirica
Sugo di logoriz.
Seme di nauone saluatico
Scordeo
Balsamo
Cinnamomo
Agarico. } an. ℥. xij.

Myrrha
Costo
Zafferano
Casia
Spigo nardi
Schinantho
Incenso
Pepe nero
Dittamo di cãdia
cime di marrobio
Rhapontico
Stecade
Petrosellino macedonico
Calamẽt. mõtano
Therebinto
Gengiouo
Radici di cinque foglie } an. ℥. vi.

Polio cretico
Chamepity
Stirace
Racemi d'amomo
Meu
Nardo celtica
Terra lemnia
Phu pontico
Chamedry
Folio
Radici di gẽziana
Chalciti arso
Anici
Sugo di hypocisti.
Carpobalsamo
Gomma
Seme di finocchio
Cardamomo
Seseli } an. ℥. iiii

Seseli
Acacia
Thlaspi
Hyperico
Sagapeno
Ammi
Castoro
Aristolochi.tenue
Seme di Dauci
Bitume giudaico } an. ʒ. ij.
Sugo di panace
Centaurea
Galbano
Mele lib. x.
Vino falerno quanto basta.

Fassi in questo modo, che non è diuerso dall'intenzione di Galeno.

Piglia l'herbe, le quali sono queste, lo Scordeo, il Calamento, il Marrobbio, lo Stecade, il Dittamo, il Polio, la Querciuola, l'herba Iua, l'Hiperico, la Cẽtaurea, & lo Schinantho prima tagliato minutamente con le cesoie; pestale, & passale per istaccio, e serbale turate benissimo in scatole, che non suaporino. Questo medesimo farai delle radici, che sono il Gengiouo, l'Iride, il Rhapontico, il Cinque foglie, il Nardo indico, & il gallico, la Genziana, il Costo, il Meu, il Phu, l'Aristolochia tenue, & l'Acoro, che noi pigliamo in luogo dell'Amomo. Pesterai, & passerai per istacciò similmẽte i semi, che sono il Petrosellino, l'Ammi, gl'Anici, il Finocchio, il Dauco, il Cardamomo, & il Seseli, serbando quello del Thlaspi, & del Nauone per farne come di sotto si dirà. Si riducono in poluere, & si passano per istaccio ancora i Trocisci di Vipera, di Scilla, e gli Hedicroi, il Pepe lungo, & il nero, le Rose, il Zafferano, la terra Lemnia, il Cinnamomo, la Casia, il Carpobalsamo, il Castoro, & l'Asphalto.

Fatto questo si mescolano con l'altre polueri dell'herbe, delle radici, & de' semi, che di sopra habbiamo detto, alle quali si aggiugne l'Agarico scoffinato, ò fregato sopra lo staccio, & passato, se bene Galeno lo mette à pestare coll'altre cose dette. L'incenso si pesta da se sottilmente, & si serba per spargerlo poi à poco à poco con vno staccio fine sopra le gomme liquefatte. Fatto che harai vn corpo delle sopradette polueri infonderai le gomme i sughi, & il seme del Thlaspi, & del Nauone per ispazio di ventiquattro hore.

I sughi, che s'infondono nel vino sono l'Oppio, l'Acacia

cia, l'Hipocistide, & la Logo
rizia. Le lagrime, ò gomme so
no la Myrrha, che s'infonde
da per se, il sagapeno, & l'opo
ponaco insieme, & la gomma
da se sola. Il seme del Thlaspi,
& del Nauone l'acciacchia-
mo nel mortaio, & vi spruz-
ziamo sopra del vino, & quan
do è inzuppato, si pesta di nuo
uo nel mortaio, & si passa per
istaccio come si passa la Cas-
sia, & quello, che non passa; si
torna à ripestare spruzzando-
ui dell'altro vino, & cosi si fa
tante volte che passi tutto, so-
pra al quale cosi caldo passe-
rai per istaccio i sughi risoluti
in vino, & che sieno caldi, &
sopra à questi si passano le gõ-
me risolute nel vino, & calde,
rimenando continuamente;
acciò che le si vnischino, &
vnite che elle sono vi sparge-
rai con vno staccio fine à po-
co à poco l'incenso poluer-
rizzato sopradetto; mentre
che tu passi per istaccio le gõ
me, & i sughi, metti il There-
bintoin bagno à liquefarsi, &
liquefatto che egli è, aggiu-
gniui la Storace, & il Galbano
pesti lungamente con pestel-
lo di ferro, aggiugnendoui
nel pestare vn poco di mele
crudo, & quando saranno sta-
te cosi alquanto aggiugniui
vn'altro poco di mele crudo.
Di poi passale per istaccio, &
serbale da per se in luogo che
si mantenghino calde, in tan-
to il corpo sopradetto fatto
de sughi, & delle gomme riso
lute nel vino cosi caldo lo
metterai in vno mortaio di
porfido, ò di brõzo, & comin
cierai à spargerui sopra le pol
ueri à poco à poco vnẽdole be
nissimo, tanto che si riduca à
forma, che si possa pestare, e pe
stato che l'harai alquanto, ag-
giugniui vna parte di mele
mediocremente cotto, & be-
nissimo stiumato, & di poi v-
na parte di poluere, & poi del
Therebinto mescolato colla
Stirace, & col Galbano sem-
pre agitando, & quando sarã-
no bene vnite seguiterai di
mettere hora mele, hora pol-
uere, & hora Therebinto, &
finito il Therebinto, seguite
rai di mettere quãdo vna par-
te di Mele, & quando di pol-
uere, tanto che ogni cosa si fi-
nisca, & allhora ò poco prima
si può aggiugnere il Balsamo.
Et in vltimo per dargli colo-
re si sparge sopra il Calciti pre
parato, & poluerizzato, come
si è detto nelle preparazioni,
& finito il Calciti si seguita di
mestare continuamente per
due, ò tre hore. Debbesi com

porre

porre al Sole, & fatta che ella è, riporre in vaſi di terra bene inuetriati, & di quiui à quattro, ò cinque giorni rimetterla al ſole; ma col vaſo coperto, & rimeſtarla beniſſimo, di poi ogni ſette, ò otto giorni fare il medeſimo tanto, che paſſino due meſi, ò almeno quaranta giorni.

MITRIDATO D'ANdromaco *ſecondo Galeno.*

℞. Logorizia ʒ vii. ℈. ij.
Spigo nardi ʒ. vij. ℈. ii. ½.
Cinnamomo, Zafferano, Gengiouo } an. ʒ vij. ℈. i.
Galbano ʒ. vii.
Thlaſpi ʒ. vi. ℈. ii.
Seme di Dauci ʒ. vi. ℈. i. ½.
Caſtoro, Coſto, Scordeo, Cyphi, Giũco odorato, Opoponaco, Trementina } an. ʒ. vi. ℈. i.
Incenſo, Hypociſtide, Myrrha, Opobalſamo } an. ʒ. vi.
Sale, Styrace } an. ʒ. v. ℈. i. ½.
Polio, Caſia, Seſeli } an. ʒ. v. ℈. i.
Petroſellino ʒ. iiii. ½.
Oppio ʒ. iiii. ℈. i.
Folio, Nardo celtica, Seme di finocchio, Nardo indica, Meu athamãtico, Genziana, Roſe ſecche, Cardamomo } an. ʒ. iiii.
Anici ʒ iij.
Schinco marino ʒ. ii. ℈. i.
Acoro, Acacia, Gomma, Phu pontico, Hyperico } an. ʒ ii.
Vino Chio quanto baſta.
Mele ſtiumato quanto baſta.

DIARCEVTHIDON *Di Damocrate ſecondo Galeno.*

℞. Coccole di Ginepro ʒ. ii.
Terra lemnia. ʒ. i. ℈. i.
Peſta, & incorpora con olio dolce freſco, quanto baſta Fa paſta.
Altri hoggi pigliano in cãbio d'olio burro freſco.

AMBROSIA D'ARchibio *ſecondo Galeno.*

℞. Anici, Seme d'appio } an. ʒ. iiii.

Myrrha

Myrrha
Opoponaco } añ. ʒ. i.

Cinnamomo
Seme di loto amara
Casia } añ. ʒ. ij.

Zafferano ʒ. ii. ½.
Pepe ʒ. ½.
Oppio ʒ. iiii.
Mele quanto basta
Componi secondo l'arte.

ATHANASIA DI MI *tridate della seconda descri Zione secondo Galeno.*

℞. Pepe bianco g. nu. xl.

Costo
Meu
Asaro
Agarico
Scordeo
Dauci di Cãdia
Petrosellino } an. ʒ. iiii.

Zafferano
Myrrha } an. ʒ. viij.

Cinnamomo
Casia
Schinantho } an. ʒ. xij.

Mele stiumato quanto basta
Componi in buona forma.

ATHANASIA DI *Niccolao.*

℞. cĩnamomo
Casia fistola } an. ʒ. iij. g. viij

Zafferano
Schinanto
Styrace calamita
Phu
Sermontano
Hyosciamo
Bettonica
Appio hortense
Dauci
Anici
Oppio } an. ʒ. i. ½. g. iij.

Nardo indica
Folio
Castoro
Myrrha
Lapis hematite
Carabe
Sangue di drago
Coralli rossi
Costo
Bolo armeno
Mummia
Cõsolida maggi.
Terra lemnia
Acoro
Asaro
Scorze di mandragora
Polio
Coccole d'alloro
Meu
Pepe bianco
Pepe lungo
Petrosellino } an. ʒ. ½.

Mele quanto basta
Componi secondo l'arte.

PAVLINO D'ARISTARCO *secondo Galeno.*

℞. Cinnamomo, Costo, Galbano, Castoro, Oppio, Pepe nero, Pepe lungo, Styrace — añ. onc. i.
Mele lib. ii. onc. iij.

Pesta quello è da pestare, e staccia sottilmente. Il Galbano dissolui nel mele, & fa lattouaro in buona forma, & serba in vaso di vetro, ò vero d'argento.

PHILONIO THARSENSE *secondo Galeno, simile à quello di Mesue.*

℞. Zafferano ʒ. v.
Pyrethro, Euphorbio, Nardo indica — añ. ʒ. i.
Pepe bianco, Seme di hyosciamo — añ. ʒ. xx
Oppio ʒ x.
Mele quanto basta.

Componi in buona forma.

PHILONIO MAGGIORE, *ò Romano di Niccolao.*

℞. Pepe bianco, Seme di Hyosciamo — añ. ʒ. v.
Oppio ʒ. ii. ½.
Cassia fistola ʒ. i. ½
Seme d'appio hortense ʒ. i.
Petrosellino macedonico, Seme di Finocc., Dauco cretico — añ. ℈. ij. g. v
Zafferano ℈. ½.
Nardo indica, Pyrethro, Zedoaria — añ. g. xv.
Cinnamomo ʒ. i. ½.
Euforbio, Costo — añ. ʒ. i.
Mele stiumato quanto basta.

Componi in buona forma

PHILONIO PERSICO *di Mesue.*

℞. Papaue. biãchi, Hyosciamo — añ. ʒ. xx.
Oppio, Terra sigillata — añ. ʒ. x.
Lapis hematite, Zafferano — añ. ʒ. v.
Castoro
Nardo indica
Euphorbio
Pyrethro

Perle

Perle non forate } an. ʒ. i.
Carabe
Doronici
Zedoaria
Trociſci ramich
Canfora ℈. i.
Mele roſato colato q. b.

TRYFERA MAGNA
di Niccolao.

℞. Oppio ʒ. ii.
Cinnamomo } an. ʒ. i.
Gherofani
Galanga
Nardo indica
Zedoaria
Gengiouo
Coſto
Stirace calamita
Calamo aromat.
Calamento
Ghiaggiuolo
Peucedano
Acoro
Scorze di Mandragora
Nardo [illegible]
Roſe
Pepe
Anici
Appio hortenſe
Petroſellino macedonico
Finocchio
Dauco
Hyoſciamo
Comino
Seme di Baſſilico
Mele ſtiumato q. b.

TRYPHERA SERACENICA
di Meſue.

℞. Di tutti i Mirabolani ʒ. v.
Cinnamomo } an. ʒ. ii.
Tre pepi
Eringio
Folio
Spiga
Cardamom. mag. minore
Caſia
Lepidio
Cyppero
Appio
Lingua auis
Gherofani
Been bianco roſſo
Gengiouo
Noce moſcade } an. ʒ. iij.
Mace
Seſamo mondo
Mandorle dolci amare } an. ʒ. v.
Legno aloè } an. ʒ. ii.
Maſtice
Rhabarbaro
Seme di finocchio
Ocymo } an. ʒ. i. ½.
Menta ſecca
Origano di perſia

Frega i Mirabolani con

burro di vacca fresco, & l'altre spezie con olio di mandorle, & componi ogni cosa con Mele quanto basta.

REQVIE MAGNA *di Niccolao.*

℞. Rose, Viole — añ. ʒ. iij.

Oppio, Hyosciamo, Papaueri bianchi, neri, Scorze di mandragora, Seme di Scariola, di Lattuga, di Porcellana, di Psyllio, Noci moscade, Cinnamomo, Zucchero — añ. ʒ. i. ½

Sãdali biãchi, rossi, Citrini, Spodio, Draganti — añ. ℈. ij. g. v.

Noi lo riformiamo cõ mele quanto basta.

SOTERA DI PAVLO *Secondo Galeno.*

℞. Nardo indica, Castoro — añ. ℈. xxxjx.

Myrrha	℈. xxvij.
Zafferano	℈. xxxvij.
Oppio, Schinantho	añ. ℈. xxxvi.
Petrosellino	℈. XLV.
Anici	℈. viiij.
Appio hortense	℈. vii.
Casia	℈. xii.
Pepe lungo, Amomo, Seseli	añ. ℈. xii.
Seme di sisone	℈. vi.
Styrace, Hedicroo, Costo, Asaro	añ. ℈. xviij.

Mele quanto basta.

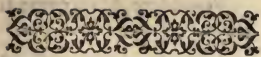
DIACASTOREO *Magistrale.*

℞. Castoro, Noci moscade, Zedoaria, Doronici — añ. õc. i. ʒ. vii.

Ammi, Aneto, Seme d'Appio — añ. ʒ. iiii.

Hyosciamo, Perle — añ. i. ½.

Zucchero fine — lib. iii.

Fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.

DELLE POLVERI.

POLVERE DA VENTOSITÀ *Magistrale*.

RECIPE Curiandoli preparati
Anici puri, e netti añ. onc. ii.
Zucchero fine onc. iiij.
Cinnamomo ʒ. ii.
Gherofani ʒ. i.
Mace ℈. ½.
Fa poluere sottile, & vsa.

VN'ALTRA SIMILE *Magistrale*.

℞. Cinnamomo fine onc. j.
Gengiouo onc. ½.
Cymino, Pepe, Galanga, Gherofani añ. ʒ. ij.
Zucchero fine lib. i.
Poluerizza sottilmente, & vsa come di sopra.

VN'ALTRA SIMILE *Magistrale*.

℞. Cinnamomo ʒ. i. ½.
Gengiouo ℈. i.
Mace ℈. ½.
Noci moscade g. viij.
Zucchero bianco onc. ii.
Fa poluere sottile.

POLVERE DI SENA *Preparata Magistrale*.

℞. Foglie, & folliculi di Sena onc. i. ½.
Gengiouo, Mace añ. ʒ. iij.
Cinnamomo, Tartaro añ. ʒ. i. ½.
Poluerizza sottilmente.

POLVERE DI TVRBITHI *Magistrale*.

℞. Turbithi fini ʒ. i.
Gengiouo bianco ℈. ij.
Hermodattili ʒ. ½
Zucchero bianco onc. ½.
Fa poluere sottile.

VN'ALTRA ATTRIBUITA À *Auicenna*.

℞. Gengiouo bianco, Mastice eletto, Turbithi fini an. ʒ. x.
Zucchero bianco ʒ. xxx.
Mescola, & fa poluere sottile.

POLVERE LASSATIVA *Magistrale.*

℞.Turbithi onc. j.
Gengiouo, Cinnamomo, Mastice, Galanga, Cardamomo, Gherofani, Anici, Hermodattilj, Scamonea preparata — añ. onc. ½.
Foglie di Sena onc. ii.
Zucchero bianco onc. iiij.
Poluerizza sottilmente.

POLVERE DA SOPPOSTE *comune Magistrale.*

℞.Aloè, Cymino, Sal Gemma, Ruta — añ. ʒ. j.
Poluerizza, e fa soppostа cõ Mele quanto basta.

VN'ALTRA PIV ACVTA *Magistrale.*

℞.Aloè, Helleboro nero, Centaurea, Cymino, Ruta — añ. ℈. ii.
Fa poluere, & vsa come di sopra.

POLVERE MAGISTRALE *da Sopposta, & leuare il dolore.*

℞.Cymino, Ruta, Castoro, Oppio — añ. ʒ. i.
Fa poluere, & con mele fa sopposta.

POLVERE CAPITALE *calda Magistrale.*

℞. Stecade, Noci moscade, Bettonica, Barbe di Peonia, Sermontano, Persa, Legno aloè, Gherofani — añ. ʒ. i.
Musco, Ambra — añ. gr. ij.
Fa poluere.

POLVERE CAPITALE *temperata Magistrale.*

℞.Rose, Sandali bianchi, Lambrusca, Bettonica, Stecade

Barbe

Barbe di Peonia
Saluia
Persa
Gherofani
Sandaracha } an. ℥. i.

Poluerizza sottilmente.

POLVERE DA NETTARE *i denti Magistrale.*

℞. Corno di ceruio arso
Pomice
Tuzia preparata
Cinnamomo
Siderite arsa. } an. ℥. i.
Musco g. vi.

Mescola, & fa poluere.

SPEZIE DI PITTIMA *Cordiale fresco Magistrale.*

℞. Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Been bianco
rosso
Grana
Osso di cuore di Ceruio } an. ℥. i.

Pesta sottilmente le cose da per se, & mescola, & serba in vaso di vetro benissimo turato.

VN'ALTRO TEMPERATO *Magistrale.*

℞. Rose rosse
Coralli rossi
Scorze di ceder.
Osso di cuore di ceruio
Grana } an. ℥. i.
Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Zafferano
Gherofani
Cinnamomo
Legno aloè } an. ℈. i.
Ambra ℈. ½.
Canfora ℈. ii.

Pesta come di sopra.

SPEZIE PER PITTIMA *da fegato fresca Magistrale.*

℞. Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Rose
Coralli
Spodio } an. ℥. i.
Canfora ℈. i.

Poluerizza come di sopra.

VN'ALTRO CALDO *Magiſtrale.*

℞. Roſe Sandali bianchi roſſi Aſſenzio Schinantho Spodio Nardo indica Cinnamomo	añ. onc. ½.
Muſco	℈. i.

Fa poluere ſottile.

POLVERE CONTRO *à Peſte Magiſtrale.*

℞. Dittamo di Candia Coralli bianchi Tormentilla Bolo Genziana	añ. onc. i.
Terra ſigillata	onc. ½

Fa poluere ſottile.

VN'ALTRA *Magiſtrale.*

℞. Radici di tormentilla Sandali citrini Terra ſigillata Zucchero bianco	añ. ʒ. i i.
Dittamo di candia Sandali roſſi Corno di ceruio arſo Perle Roſe roſſe Bolo Ariſtolo. tõda Pimpinella Myrrha Zedoaria	añ. ʒ. i.
Canfora Seme di cederno Zafferano Hyacinto	añ. ʒ. ½.

Fa poluere ſottile.

POLVERE DA ROgna *Magiſtrale.*

℞. Zolfo Cymino Coccole d'alloro Strafizzaca	añ. onc. i.

Fa poluere da vſarſi con Olio roſato quanto baſta.

VN'ALTRA PIV *potente.*

℞. Lytargiro Helleboro nero	añ. ʒ. i.
Zolfò Nitro Perſa	añ. ʒ. ii.

Peſta.

POL-

POLVERE CEPHALICA

lica di Lucio Cathagete secondo Galeno.

℞. Ghiaggiuolo ʒ.iiii.
Aristolochia tonda } añ. ʒ. ii.
Manna d'incenso
Panace ʒ. iiii.
Fa poluere.

VN'ALTRA ATTRIBUITA

buita à Galeno.

℞. Ghiaggiuolo
Aristolochia tõda
Orobi } añ. ʒ. i.
Manna d'incenso
Poluerizza sottilmente.
Alcuni vi aggiungono
Radici di Panace, & Cadmia lauata.

VN'ALTRA DI XENOCRATE

nocrate secondo Galeno.

℞. Farina d'Orobi rossigni ʒ. viii.
Ghiaggiuolo ʒ. x.
Incenso chiaro
Aristolochia } añ. ʒ. v.
Scaglie di rame
Poluerizza come di sopra.

VN'ALTRA DI TRIPHONE

phone secondo Galeno, & leua la scaglia dell'ossa.

℞. Scorza di pinastro
Scaglia di rame } an. ʒ. vi.
Pomice arsa
Manna d'incẽso
Ghiaggiuolo illirico
Aristolochia tonda } añ. ʒ. iiii.
Ragia secca
Aloè } an. ʒ. ii.
Myrrha
Poluerizza come di sopra

POLVERE COSTRETTIUA

tiua tratta da Galeno.

℞. Aloè
Manna d'incenso
Scorza di pino
Terra lemnia
Berberi
Bolo armeno } an. ʒ. i.
Lapis hematite
Hypocistide
Zafferano
Galla acerba
Puossi fare ancora con altre cose simili come
Scorze di melagrana, & sommacco balausti, & altri secondo che fa bisogno.

VN'ALTRA DEL MEDESIMO

desimo emplastica.

℞. Ragia fritta
Fior di farina di grano } an. ʒ. iii.
Gesso

Fa

Fa poluere.
Puossi ancora fare con altre cose simili alle predette.

VN'ALTRA DEL *Medesimo.*

℞. Incenso onc. i.
Aloè onc. ½.
Fa poluere.
Vsasi à modo d'Impiastro cõ chiara di huouo su peli di lepre.

POLVERE DA INcarnare, e stagnare il sangue di Giouanni di Vico.

℞. Aloè epatico, Myrrha } an. ʒ. i.
Sarcocolla ʒ. i. ½.
Incenso, Farina volatile } añ. ʒ. ii.
Sangue di drago, Terra sigillata } an. ʒ. ii. ½.
Tuzia, Lytargiro, Draganti } añ. ʒ. i.
Fa poluere sottile.

POLVERE CAVSTIca gialla da ritenere il sangue secondo Galeno.

℞. Calciti ℈. c.
Calcantho ℈. L.
Mysi abbronzato ʒ. xxv.
Rame arso ℈. xii. ½.
Fa poluere sottile.

VN'ALTRA SECONdo il medesimo.

℞. Papyro, Piombo arso, Rame arso, e lauato, Arsenico, Scaglie di ferro } an. õc. i.
Zolfo viuo onc. ½.
Fa poluere.

PRECIPITATO DI Giouanni di Vico.

℞. Salnitro lib. i. ½.
Vetriuolo romano, Allume di roc. } an. lib. i.
Distilla per limbicco di vetro, & quanto è piu forte la distillazione, tanto è migliore; & per forte distillazione s'intende, che si dia tanto tempo il fuoco alla boccia, che da quella al recipiẽte passino gli spiriti di quelle materie, che vi sono dentro, & di detta piglia lib. i. ½.
Argento viuo lib. i.
Altri ne pigliano lib. mezza.
Metti in boccia con cappello ben lutato, & cosi luta il recipiente; che nõ isuapori, et destilla tanto, che la boccia diuenti rossa, serba l'acqua da

per

per sè, & ſpezza la boccia, & l'argento, che è reſtato ſarà calcinato, chegl'Alchimiſti chiamano precipitato: il quale macina in ſul marmo con vna pietra, & rimetti in boccia con l'acqua, che paſsò: & di nuouo metti à limbiccare tãto, che l'acqua ſia limbiccata, & iſpezza di nuouo la boccia, l'argento, che è rimaſto, rimacina ſul marmo: & quando è macinato, mettilo in vn calderotto ſu carboni acceſi bene, & rimena con vn baſtone ſempre per vn'hora, e mezzo; perche coſi la poluere diuenta migliore; & quando è venuto alla perfezzione, diuenta piu chiaro del minio.

PRECIPITATO BIgio *Magiſtrale*.

℞. Zolfo viuo lib. j.
Soluilo al fuoco in vaſo di terra aggiugnendoui
Argento viuo prepar. onc. iii
Poluere di Vetriuolo aduſto onc. i.

Meſcola, & fa maſſa; la quale poni in vn coreggiuolo coperto con vn'altro, & lutalo: & il coperchio habbia di ſopra vn ſpiracolo grande quanto vna crazia: di poi per detto ſpiracolo ſpargi ſopra dette coſe.

Salnitro peſto onc. i.

Et ſopra detto Salnitro per lo ſpiracolo detto getta vn carbone acceſo, il quale accẽderà il ſalnitro, & il zolfo, & rimane l'argento calcinato: il quale cauerai, e netterai dalle fecce per vſare.

VN ALTRO MAgiſtrale.

℞. Salnitro
Allume di rocca } añ. lib. v.
roſſo

Meſcola, & poni in limbicco à ſtillare, dãdo nel fine fuoco di Lione, tanto che ſieno paſſati tutti gli ſpiriti di dette materie, & di detta acqua piglia lib. iiij.

Nella quale poni argento viuo purgato lib. iii.

Riponi al fuoco in limbicco come di ſopra, & ſtilla, & ſe paſſeranno gli ſpiriti bene, la medeſim'acqua ſeruirà per vn'altra volta, pigliando manco argento viuo à proporzione. Et non hauendo il colore che ſi deſidera nel precipitato, rimetti in boccia, & limbicca come di ſopra nella medeſima acqua. Volendo correggere il precipitato, accioche dia manco dolore, mettilo

lo in vn tegame di terra ſopra al fuoco ſpargendoui ſopra tã ta acqua di piantaggine, che ſi riduca in forma di linimen to, & dagli tanto fuoco, che egli ſi ſecchi, rimenandolo cõ tinuamente con vn baſtone di legno.

VN'ALTRO MAGI-*ſtrale ſemplice.*

℞. Argento viuo purgato lib. ij.

Mettilo in vaſo da ſtillare chiamato frate, il quale ſia vnito à vn'altro frate; & ciaſcuno da per ſe ſia di tenuta di libbre ſei, & lutati bene da piè, & da capo, darai lento fuoco al frate, doue è l'argẽto viuo, ſeguitando coſi tanto, che egli fugga nell'altro frate; & coſi da fuoco à quello doue è corſo; & ſeguita tanto hora all'vno, & hora all'altro di dare il fuoco, che l'argento ſia beniſſimo calcinato, che ſarà allhora, che l'argento non ſi mouerà piú nella boccia, ó vaſo predetto, poi caualo, & vſa.

SALE THERIACALE *Di Galeno.*

℞. Quattro vipere ſimili à quelle della Theriaca, & preſe nella medeſima ſtagione, ma ſerbate non più che due giorni ſoli. Et ſe è poſſibile hauerle preſe il giorno medeſimo, che tu le vuoi vſare, è meglio.

Sale ammoniaco, ò ſale comune bianco, & tenuto alquanto all'aria lib. xv.

Genziana di Candia tagliata in pezzetti }
Ariſtolochi. tõda } añ. lib. i. ½.

Cime di cẽtaurea min. lib. ij.

Cardamomo armeniaco }
Marrobbio } añ. lib. ½.

Scordeo mõtano }
Querciuola di cãdia }
Seme di ruta domeſtica } an. lib. i.

Incorpora ogni coſa con mele attico. Poi preſa vna pẽtola nuoua fatta d'argilla, mettiui la metà delle dette coſe. Di poi vi caccia le quattro ſuddette vipere viue con cinque cipolle di ſcylla freſche, ſerbate di poco, & tagliate in pezzuoli. Et in vltimo meſſaui l'altra metà delle coſe anteſcritte, cuoprila bene, & con loto intaſala diligentemente, facendo ſu'l coperchio quattro buchi ſoli à cagione che il vapore, il quale vſcirà d'eſſi,

ti

ti possa di mano in mano mostrare il termine della cottura: perche il fummo, il quale vscirà de' buchi da principio torbido, & scuro, ti mostrerà, che il fuoco è gia penetrato, & giunto alle vipere, & allhora auuertisci bene, che egli nõ ti entri in bocca, o per il naso. Ma non prima tu vedrai, cessato il fummo, vscire per i medesimi buchi, vna fiãma piccola, & sottile; che giudicando che tutte le cose, chiuse nella pentola, sieno bene arrostite; tu leuerai la pentola dal fuoco, & la porrai in luogo, oue ella stia a freddarsi vn giorno, & vna notte: di poi sturatala, & cauatone le cose abbruciate, le pesterai, & le staccerai, aggiugnendoui le sottoscritte cioè.

Seme di ruta saluatica, Hysopo di cãdia — an. õc. viiij.
Seme di finocchio saluatico, Nardo celtica, Stachi scitica — an. onc. vj
Petrosel. macedonico õc. iiij.
Racemi d'Amomo onc. iii.
Ciocche d'aneto heracleotico onc. viiii.
Seme d'hormino abbronzato onc. iii.
Cime di thymo attico õc. 9.
Foglie di malabatro indiano onc. iiii.
Polpa di coccole di ginepro laconico lib. ii.
Seme di coriandolo domestico lib. ½.
Pepe bianco, Pepe nero — an. lib. ii.
Radici di Silphio onc. x.
Gengiouo non tarlato lib. ii.
Radici di Satyrio lib. ½.
Puleggio montano lib. ½.
Seme di Seseli massiliense giallo, Seme di tordilio montano, Menta — an. õc. vi.
Casia ottima onc. ii.
Cinnamomo onc. i.

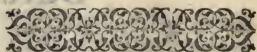
Pesta sottilmente le soprascritte cose, e stacciale. Di poi ripestale, & ristacciale tanto, che le diuentino poluere finiss. & riposte in vaso di vetro conseruale diligentemẽte, & non le mettere in vso, se non dopo quaranta giorni. Et perche alcuni altri vsano di mettere in vece delle vipere, ad abbruciare i trocisci di vipera; però volendogli mettere nel sale sopradetto, si deue (come auuertisce Galeno nel capitolo proprio della composizione del sale Theriacale) pigliare tanti trocisci di vipera

ra in cambio delle vipere vive, quanti se ne cauerebbono della carne di quattro vipere. I segni, per i quali si conosce, se il sale è ben fatto, sono, che gustandolo nõ ti sappia di cenere, e guardandolo non ti paia nero.

POLVERE DI GRANchi di Eschrione.

℞. Poluere di Granchi preparata onc. x.
Genziana onc. v.
Incenso onc. i.
Fa poluere.

VN'ALTRA MAgistrale.

℞. Poluere di Granchi preparata onc. ii.
Genziana poluerizzata õc. $\frac{1}{2}$.
Poluere di barbe di rosa canina. onc. j.
Mescola.

DELLE PILLOLE.

PILLOLE BECCHIche prime di Mesue.

Recipe sugo di logorizia
Zucchero bianco añ. ʒ. viij.
Amido, Draganti, Mandorle dolci añ. ʒ. iiij.
Mucellaggine di seme di cotogne, o di psillio quanto .b.
Pesta, & fa pillole.

PILLOLE BECCHIche seconde di Mesue.

℞. Amido, Draganti, Mandorle dolci monde, Faue sgusciate, Semi di Papaueri., Cortecce di Papa., Gomma Arabica, Bolo Armeno. añ. ʒ. ij.
Mucellaggine di Psillio., & di seme di cotogne quanto basta.
Mescola, & fa pillole.

Pil-

PILLOLE BECCHI-
che bianche Magistrali.

℞. Zucchero cãdi } añ. õc. vj.
Amido
Penniti onc. iii.
Draganti onc. ii.
Infondi i Draganti in acqua rosa, pet vn dì, e fa pillole.

PILLOLE BECCHI-
che emplastiche di Galeno.

℞. Gomma } an. onc. ½.
Draganti
Sugo di logorizia onc. i.
Sapa quanto basta.
Galeno non vi pone la dose.

PILLOLE BECCHI-
che con trementina di Galeno.

℞. Pepe } an. ij,
Casia
Cinnamomo
Galbano } an. ʒ. i.
Trementina
Mele stiumato, quanto b.
Noi l'habbiamo dosate in questo modo sopradetto.

PILLOLE COMVNI
di Rasi.

℞. Aloè onc. ii.
Myrrha } an. onc. ½.
Zafferano
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.
Questa composizione s'vsa ancora in poluere.

PILLOLE CONTRO
à peste Magistrali.

℞. Myrrha } an. ʒ. j.
Zafferano
Bolo armeno
Coralli rossi
Carabe
Mirabolani cheboli. ʒ. ii.
Aloè ʒ. vij.
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
semplice di Galeno Magistrali.

℞. Spezie di Hiera semplice di Galeno onc. ii.
Mele rosato colato, quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
con Agarico Magistrale

℞. Spezie di Hiera semplice di Galeno } an. ʒ. iiij.
Agarico trocisca.
Aloè onc. i.

Mele rosato colato quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA

Con agarico di maestro Antonio da Scarperia.

℞. Aloè epatico ʒ.xv
Cinnamomo, Nardo indica, Zafferano, Schinantho, Bacchera, Mastice, Casia, Silobalsamo, Carpobalsamo, Viole, Rose rosse, Epithimo, Coloquintida an̄. ʒ. j.
Agarico eletto, Turbithi fini an̄. ʒ. ii.
Rhabarbaro ʒ.iij.
Scamonea preparata ʒ. iiij.
Theriaca onc. ij.
Trebbiano quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DA MATRICE attribuite ad Auicenna.

℞. Doronici, Zedoaria, Noci moscade, Castoro an̄. ʒ. i.
Seme d'Appio, d'Aneto, Perle an̄. ℈. iiii.
Hyosciamo g.iii.
Acqua d'Artemisia quanto b.

PILLOLE SIMILI

Alle Alephangine attribuite a Galeno.

℞. Cinnamomo, Calamo aromat., Casia, Xilobalsamo, Schinantho, Datteri an̄. onc. i.
Soppesta ogni cosa, & infondi in acqua piouana q. b.
Et tieni infuso in una pentola nuoua, di poi cuoci a consumazione della metà, & cola; & in detta colatura metti Aloè lauato piu uolte in acqua piouana, & poluerizzato lib. i.
Incorpora in detta decozzione, & tieni al sole ne' dì caniculari, tanto, che sia rasciutto, & di poi aggiugni.
Zafferano, Myrrha, Mastice an̄. onc. i.
Mescola, & fa pillole.

PILLOLE ALEPHANGINE di Mesue.

℞. Cinnamomo

Cube-

Cubebe
Legno aloè
Calamo aroma.
Mace
Noci moſcade
Cardamomo
Gherofani } añ. onc. i.
Aſaro
Maſtice
Schinantho
Nardo indica
Carpobalſamo

Aſſenzio ſecco
Roſe } añ ʒ. v.

Peſta groſſaméte, & infondi in libbre dodici d'acqua cõmune: poi cuoci a conſumazione delle due parti, poi frega bene, & cola, ſpremendone l'aquoſità; & piglia aloè zocoterino buono lib.i.

Laualo in uaſo di terra inuetriato con acqua piouana piu volte, di poi ſeccalo, & gettaui ſopra di detta colatura. lib.ii.

Et al ſole va rimenando l'aloè, & l'acqua, tanto che s'incorporino inſieme, di poi aggiugni

Mirrha
Maſtice } añ. ʒ. v.
Zafferano ʒ. iii.

Rimena con diligenza, & mettiui ſopra il reſtante della decozione, & rimena tanto, che ſi ſecchi.

Fanne pillole alla grandezza di ceci.

PILLOLE DE TRIbus *Magiſtrali.*

℞.Rhabarbaro
Agarico } añ.ʒ.ii. ½.
Aloè lauato.

Fa pillole con oximel ſemplice, & ſpruzzaui ſopra vn poco di uino bianco.

PILLOLE DI RHAbarbaro *di Meſue.*

℞.Rhabarbaro fine ʒ. iii.
Sugo di logorizia
d'aſſenzio } an.ʒ. i.
Maſtice
Mirabolani citrini ʒ. iii. ½.
Seme d'Appio
di Finocchio } an. ʒ. ½.
Trociſci diarhodon ʒ. iii. ½.
Hiera picra ʒ. x.
Acqua di finocchio quanto baſta.

Fa pillole.

PILLOLE MASTICIne *del Conciliatore.*

℞.Maſtice ʒ.iiii.
Agarico buono ʒ. iii.
Aloè elettiſsimo ʒ. x.
Meſcola, & fa pillole con Sapa quanto baſta.

PILLOLE ASSAIA-
ret d'Auicenna, secondo Gentile da Fuligno.

℞. Poluere di Hiera sempli ce di Galeno ʒ. ij.
Mastice } añ. ʒ. i.
Mirabolani
Aloè ʒ. iiij.
Sciroppo di Steccade quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI FVMO-
sterno d'Auicenna.

℞. Mirabolani } añ. ʒ. v.
Citrini
Cheboli
Indi
Aloè zocoterino ʒ. vij.
Scamonea ʒ. v.
Sugo di Fumosterno quanto basta.
Fa pasta tenera, & lascia rasciugare, & rimetti di poi del l'altro sugo, & fa il medesimo sino in tre volte, & fa pillole.

PILLOLE D'AGARI-
co di Mesue.

℞. Agarico ʒ. iij.
Ghiaggiuolo } añ. ʒ. i.
Marrobbio
Myrrha
Turbithi ʒ. v.
Spezie di hiera picra ʒ. iiij.
Coloquintida } añ. ʒ. ii.
Sarcocolla
Lima l'Agarico, & pesta l'al tre cose, & fa pillole con Sapa quanto basta.

PILLOLE AGGREGA
tiue di Mesue della prima discrizzione.

℞. Mirabolani } añ. onc. ½.
Citrini
Rhabarbaro
Sugo d'Eupatorio } añ. ʒ. ii.
d'Assenzio
Scamonea antiochena preparata ʒ. vi.
Mirabo. cheboli } añ. ʒ. ii.
Indi
Agarico
Coloquinthida
Polipodio
Turbithi buoni } añ. ʒ. vi.
Aloè
Mastice } añ. ʒ. i.
Rose
Salgemma
Gengiouo
Epithymo
Anici
Pesta grossamente, & fa pil lole con
Lattouaro Rosato di Mesue quanto basta.

PILLOLE SINE QVIbus di *Niccolao.*

℞. Aloè lauato ʒ. xiiij.
Mirabo. citrini
Cheboli
Bellirici
Emblici
Indi
Rhabarbaro
Maſtice
Aſſenzio
Roſe
Viole
Sena
Agarico
Cuſcuta } añ. ʒ. i.
Scamonea ben pol. ʒ. vi. ½.

Infondi la Scamonea in ſugo di finocchio quanto baſta. Diſſoluta, che ella è, legala in pezza lina, & ſpremi forte con le mani vnte con olio violato, & con la detta ſpremitura fa pillole.

PILLOLE LVCIS MInori di *Meſue.*

℞. Xilobalſamo
Carpobalſamo } añ. ʒ. i.
Celidonia ʒ. v.
Roſe
Viole
Aſſenzio
Eufragia } an. ʒ. iii.
Sena
Epithymo
Mirabol. Citrini
Indi
Cheboli
Emblici
Bellirici
Agarico
Golocynthida
Schinantho
Lizio
Lapis lazzoli } an. ʒ. ii. ½.
Aloè buono onc. vi. ʒ. i.
Sugo di finocchio, o di Celidonia quanto baſta.

Fa paſta.

PILLOLE AVREE DI *Niccolao.*

℞. Aloè
Scamonea preparata } an. ʒ. v.
Roſe
Seme d'appio } an. ʒ. ii. ½.
Seme di finocchio
d'Anici } an. ʒ. i. ½
Maſtice
Zafferano
Polpa di colocynt. } an. ʒ. i.
Acqua d'infuſione di draganti quanto baſta.

Fa paſta.

PILLOLE AVREE *Turbitthate di Meſue.*

℞. Aloè ʒ. xii

Ma-

Maſtice } añ. ʒ. vii.
Roſe
Mirabolani citrini ʒ. x.
Zafferano ʒ. iij.
Turbitthi gommoſi ʒ. xvi.

Poluerizza,& con ſugo d'aſſenzio freſco quanto baſta.

Fa paſta.

PILLOLE COCHIE *di Raſis.*

℞. Spezie di Hiera picra ʒ. x.
Polpa di colocynt. ʒ. iij. ℈. i.
Scamonea ʒ. ii.
Turbithi } añ. ʒ. v.
Stecade
Sciroppo di ſtecade quanto baſta.

Fa paſta.

PILLOLE DI COLOCYNTHIDA *di Galeno.*

℞. Colocynthida } añ. onc. ½
Sugo d'Aſſenzio
Aloè } añ. onc. i.
Scamonea prepa.

Peſta quello è da peſtare,& col ſugo fa paſta.

PILLOLE D'HERMETE *co' trociſci di colocynthida ſecondo Meſue.*

℞. Trociſci alandahal ʒ. xij.
Spezie di hiera ſemplice ʒ. vij.
Maſtice ʒ. ii.
Sal gemma ʒ. i. ½
Ladano buono,& eletto oc. j.

Peſta ogni coſa eccetto il ladano,& il maſtice, & ſtaccia. E il maſtice ſi macini con vn poco d'olio di noci, col qual maſtice gli ſpezii ſi intridino. Di poi col ladano peſto in mortaio con peſtello caldo, fa pillole groſſe.

PILLOLE D'HERMODATTILI *maggiori di Meſue.*

℞. Hermodattili } añ. ʒ. vi.
Mirabol. citrini
Aloè
Turbithi
Colocynthida
Bdellio
Serapino
Caſtoro } añ. ʒ. iii.
Sarcocolla
Euforbio
Opoponaco
Seme di ruta ſaluatica
Seme d'Appio
Zafferano ʒ. i. ½.
Sugo di cauolo quanto baſta.

Fa paſta.

PILLOLE STOMATICHE *d'inuenzione di Meſue della prima deſcrizione.*

℞. Turbithi fini ʒ. x.

Maſtice ʒ.iiij.
Roſe ʒ.iii.
Aloè onc.ii.ʒ.i.
Sugo d'Aſſenzio, quanto b.
Fa maſſa.

PILLOLE INDE DI
Haly ſecondo Meſue.

℞.Mirabol.indi, Helleboro nero, Polypodio, añ. ʒ. v.
Epithymo, Stecade, añ.ʒ. vi.
Agarico, Lapis lazzoli lauato, Colocynthida, Sale indo, añ.ʒ. iiii.
Sugo d'Eupatorio, Nardo indica, añ.ʒ. ii.
Gherofani ʒ. i.
Spezie di Hiera sempl.õc.j. ½.
Sugo d'Appio quanto. b.
Fa pillole.

PILLOLE FETIDE
maggiori di Meſue.

℞.Serapino, Ammoniaco, Opoponaco, Bdellio, colocynthida, Harmel, Aloè, Epithymo, añ. ʒ. v.

Hermodattili, Radici d'eſula, añ. ʒ. ii.
Scamonea ʒ. iii.
Turbithi ʒ.iiii.
Cinnamomo, Nardo indica, Zafferano, Caſtoro, an.ʒ. i.
Gengiouo ʒ. i. ½.
Euphorbio ℈. ii.
Diſſolui le gomme in acqua di porri;& fa pillole.

PILLOLE FETIDE
minori di Meſue.

℞. Serapino, Hammoniaco, Opoponaco, Bdellio, Myrrha, an.ʒ. v.
Turbithi ʒ. x.
Colocynthida ʒ. vi.
Diſſolui le gomme in ſugo di porri quanto baſta.
Peſta l'altre coſe, & componi pillole.

PILLOLE ARABICHE
ſecondo Niccolao.

℞. Aloè onc.iiii.
Radici di Brionia, Scamonea prepa. Mirabolani citrini cheboli

Indi

Indi } añ. onc. i.
Bellirici
Emblici
Rose
Mastice
Asaro
Castoro ʒ. iiij.
Zafferano ʒ. i.
Sugo di finocchio quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI SERApino di *Mesue*.

℞. Serapino } añ. ʒ. ii.
Hammoniaco
Bdellio
Opoponaco
Aloè
Castoro
Harmel
Colocynthida ʒ. iii.
Acqua di porri quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI BDELlio maggiori di *Mesue*.

℞. Bdellio onc. i. ½.
Ammi ʒ. iii.
Mirabol. cheboli } an. ʒ. ii. ½.
Indi
Bellirici
Emblici
Pettini marini adusti, cioè nicchi adusti.
Carabe

Infondi il Bdellio in sugo di porri quanto basta, & Fa pillole.

PILLOLE DI SARcocolla di Haly secondo *Mesue*.

℞. Sarcocolla ʒ. iii.
Turbithi ʒ. iiii.
Polpa di colocynt. } an. ʒ. i. ½
Gengiouo
Sal gemma ʒ. i.
Dissolui la Sarcocolla con acqua rosa. q. b.
Mescola con l'altre cose, et fa pillole.

PILLOLE D'EVPHORbio di *Mesue*.

℞. Euphorbio } añ. ʒ. ii
Agarico
Colocynthida
Bdellio
Serapino
Aloè ʒ. v.
Acqua di porri quanto b. & Fa pillole.

PILLOLE D'OPOPOnaco di *Mesue*.

℞. Opoponaco } añ. ʒ. v.
Hermodattili
Serapino
Bdellio
Ammo-

Ammoniaco
Colocynthida
Zafferano
Castoro
Myrrha
Gengiouo
Pepe nero } an. ʒ. i.
Pepe lungo
Casia
Mirabo. citrini
Belliriči
Emblici
Scamonea ʒ. ij.
Turbithi onc. ½.
Aloè onc. i. ½.

Infondi le gomme in acqua di cauolo quanto basta. Fa pillole.

PILLOLE DI LAPIS
Lazzoli di Mesue.

℞. Lapis lazzoli lauato. ʒ. v.
Epythymo
Polypodio } an. onc. i.
Gherofani
Anici } an. onc. ½.
Spezie di hiera picra ʒ. xv.
Scamonea
Helleboro nero } an. ʒ. ii. ½.
Sale indo
Agarico eletto onc. i.
Sugo d'Endiuia quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DE LAPIDE
de Armeno di Mesue.

℞. Lapis Armeno lauato
Spezie di hiera picra } an. ʒ. v.
Polipodio
Epithymo } an. onc. i.
Scamonea preparata ʒ. iii.
Gherofani ʒ. ii.
Sale indo ʒ. i. ½.
Sugo di Solatro q. b.
Fa pillole.

PILLOLE CVM SEX
rebus di Galeno.

℞. Aloè
Scamonea
Colocinthida
Agarico } an. onc. ½.
Bdellio
Gomma Arabica
Pesta, & fa pillole.

Noi vi aggiugniamo alcuna volta il Rhabarbaro, & l'incorporiamo con sugo di bettonica, ò con la sua acqua.

PILLOLE CVM OCTO
rebus di Niccolao.

℞. Aloè
Scamonea prep. } an. ʒ. ii.
Polpa di Colocynthida
Epi-

Epithymo
Agarico
Mastice
Dauci di Candia } añ. ʒ. i.
Mirabol. cheboli
Assenzio

Pesta, & con
Sugo di Solatro quanto. b.
Fa pillole.

PILLOLE D'OPPIO *Magistrali.*

℞. Oppio
Zafferano } añ. onc. ½.
Casia

Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI CYNOglossa *di Niccolao.*

℞. Cynoglossa
Oppio
Seme di Hyosciamo } añ. óc. ½.

Myrrha trogloditica ʒ. vj.
Incenso Mastio ʒ. v.

Gherofani
Cinnamomo } añ. ʒ. ij.
Storace

Acqua rosa quando basta.
Fa pillole.

PILLOLE D'ARNOglossa *Magistrali.*

℞. Myrrha

Incenso
Sugo di logor. } añ. ʒ. j.

Sugo di Piantaggine quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STYRAce *di Mesue.*

℞. Styrace liquida bianca
Incenso mastio
Myrrha } an. ʒ. i.
Sugo di logoriz.
Oppio

Fa pillole.

PILLOLE DI STYRAce *di Galeno minori.*

℞. Styrace ʒ. viiij.

Oppio
Myrrha } an. ʒ. iiij.

Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STYRAce *di Galeno maggiori.*

℞. Myrrha
Pepe
Cardamomo
Oppio } an. ʒ. ij.
Styrace
Castoro
Galbano

Sapa quanto basta.

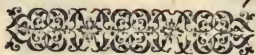
Fa

Fa pillole.

PILLOLE HARMONIE di Galeno.

℞: Styrace, Castoro, Pepe, Cardamomo — an. ʒ. iij.
Oppio, Myrrha, Seme di Hyoscia mo bianco — an. ʒ. iiij.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI SCRIBONIO secondo Galeno.

℞. Serapino, Myrrha — an. ʒ. ii.
Oppio, Cardamomo, Castoro — an. ʒ. iiij.
Pepe bianco ℈. i. ½.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

DE' TROCISCI ET SIEFFI.

TROCISCI DI VIpera secondo Galeno.

RECIPE Vipere num. xx. Piglinsi le vipere nella fine della primauera, & quando la primauera fussi più fredda, che l'ordinario, possonsi pigliare nel principio della state; in luoghi discosto dal mare, & da luoghi paludosi. Eleggonsi le femmine agili à muouersi, & di colore rossigno, che non sieno grauide, le quali hanno il capo stiacciato, largo, & il collo più lungo, & più sottile de' masti, & hanno da ogni banda più di due denti, il ventre più lungo, & più largo, il sesso vicino alla coda, & la coda minore, la quale non tengono raccolta, ma distesa; & vanno quietamente, & nello andare muouono più le parti di dietro vicine alla coda. Eleggonsi quelle che sono d'aspetto più fiere, & intrepide, & che hanno gli occhi rosseggianti, & presedi fresco. Tagliasi il capo,

& la coda con quattro dita appresso. Et quelle,che hanno moto gagliardo, & che per buono ſpazio ſi muouono, poi che ſono tagliate, & che verſano ſangue aſſai, ſono migliori. Le quali ſcortica, & leua via le budella, e il graſſo: di poi cuoci in vna pentola di terra ben cotta in acqua di fonte; meſſoui dentro cime di Aneto freſco, & nella fine vn poco di ſale, ſe le vipere ſono preſe nella primauera; ma ſe nel principio della ſtate,non vi ſi deue mettere il ſale. Cuoci à fuoco di carboni acceſi, ò di ſermenti di vite tanto, che le ſpine ſi ſeparino dalla carne; leua da fuoco, & netta la carne dalle ſpine,& peſtala da per ſe diligentemẽte ſenza pigliare della cocitura : & aggiugniui poluere di pane biſcottato, tanto,che baſti à formare trociſci,che è (ſecõdo Galeno)la terza,ò la quarta parte. Fa trociſci ſottili, & piccoli,& mentre gli fai, habbi le mani vnte con l'opobalſamo, & ſeccali all'ombra in vna ſtanza in palco,doue non ſia poluere, volta à mezzo giorno : riuoltandogli ſpeſſo per quindici giorni,& piu tanto, che ſieno ſecchi bene, & ripongli in vaſo di vetro,ò d'oro, & tura bene. Durano vn'anno in loro perfezzione,ancorche meglio ſia comporre la Theriaca fra l'anno,che eſſi ſono cõpoſti. Chi gli vuole conſeruare piu tempo,biſogua, che ſpeſſo gli netti da certa poluere, che e' fanno, perche non gli nettando intarlano,& coſi facendo ſi cõſeruano in buono eſſere più di vno anno.

TROCISCI DI SCYLla di Galeno.

℞.Scylla colta nel principio di Luglio, la quale ſia di mediocre grandezza,piena di ſugo,& bianca; leua la prima ſcorza di fuori, & la parte dura,doue ſono attaccate le radici,& rinuolgila in paſta lieuita,& cuoci in forno,tãto, che la paſta ſia ſecca bene, & che forandola con vn ſtiletto di legno,ſi ſenta la cipolla tenera per tutto,& allhora caua,& piglia le parti di dentro più tenere,& peſta diligentemente: & aggiugni à ogni lib. farina d'Orobi bene ſtacciata buona, & freſca once otto, & fa trociſci di peſo di dramme due l'vno,& ſecca in vna ſtanza in palco volta à mezzo giorno,ma che non habbino ſole,

ne

ne poluere, riuoltãdogli spesso insino, che sieno bẽ secchi, & riponi come di sopra si disse de' trocisci di vipera.

TROCISCI HEDYcroi d'Andromaco secondo Galeno.

℞. Maro, Asaro, Maiorana, Aspalatho — an. ℥. ii.
Calamo odorato, Schinantho, Phu pontico, Xilobalsamo, Opobalsamo, Cinnamomo, Costo — an. ℥. iii.
Myrrha, Malabatro, Nardo indica, Zafferano, Casia — an. ℥. vi.
Amomo ℥. xii.
Mastice Chia ℥. i.
Vino Falerno quanto basta.
Fa trocisci, vngendo le mani con l'opobalsamo, & seccansi come di sopra

CROCOMAGMA DI Damocrate secondo Galeno.

℞. Zafferano eletto ℥. c.
Myrrha grossa, Rose rosse secche, Amido pesto sottilmente, Gomma biãca pesta sottilmente — an. ℥. l.
Con maluagia garba q. b.
Fa trocisci.

CIPHI DI DAMOcrate secondo Galeno.

℞. Zibibbo damasceno purgato da noccioli, Trementina cotta — an. õc. iii
Myrrha, Schinanto — an. onc. i. $\frac{1}{2}$.
Calamo aromatico ℥. viiii.
Cinnamomo ℥. iiii.
Bdellio vngulato, Nardo indica, Casia, Cypperi mondi, Coccole di ginepro grosse, & mature — an. ℥. iii.
Aspalatho ℥. ii. $\frac{1}{2}$.
Zafferano ℥. i.
Mele quanto basta.
Vino odorifero vn poco
Fa trocisci in questo modo cioè. Põghinsi nel vino la myrrha, & il bdellio in vn mortaio, & pesta a consistenza di mele, & poi gettaui sopra il mele & la polpa delle passule, & poi l'altre cose, & fa pastelli piccoli.

Questi trocisci si deuono fare nel mese di Maggio.

TROCISCI DIARHO *don di Mesue.*

℞. Rose rosse	ʒ. viiii
Legno aloè Nardo indica	añ. ʒ. iij.
Logorizia	ʒ. iiii. ½.
Spodio	ʒ. i. ½.
Mastice	ʒ. ii.
Zafferano	℈. ii. g. vi.

Vino bianco quanto basta.

Fa trocisci d'vna dramma l'vno.

Questi trocisci si mettono in tutte le cõposizioni di Mesue, doue dica trocisci diarho don, come quelli di Niccolao in quelle di Niccolao.

TROCISCI DI ROSE *di Mesue.*

℞. Rose rosse	onc. ½.
Legno aloè	ʒ. ii.
Mastice	ʒ. i. ½.
Assenzio romano Cinnamomo Nardo indica Casia Squinanto	an. ʒ. j.

Fa trocisci con vino antico, & decotto di cinque radici di dramme due l'vno.

TROCISCI DI CANfora *di Mesue.*

℞. Foglie di rose	ʒ. iiii.
Spodio	ʒ. ii.
Sandali citrini	ʒ. ii. ½.
Zafferano	ʒ. i.
Logorizia	ʒ. ii.
Seme di cetriuoli di Poponi di Cocomeri di Zucca Draganti Gomma arabica Nardo indica	an. ʒ. i.
Legno aloè Cardamomo mag. Amido Canfora	an. ℈. ii.
Zucchero fine Manna	an. ʒ. iij.

Fa trocisci con mucellaggine di psyllio cauata con acqua rosa.

TROCISCI DI GALlia *muscata di Mesue.*

℞. Legno aloè	ʒ. v.
Ambra	ʒ. iij.
Musco	ʒ i.

Mucellaggine di dragãti fatta con acqua rosa. q. b.

Fa trocisci simili alle foglie di mortella, & riponi in vaso di vetro, & sigillinsi. Alcu-

ni dissolùono l'ambra in vaso di vetro con olio di been, & la mescolano con l'altre cose.

TROCISCI D'ALIPTA *Muscata di Niccolao.*

℞. Ladano purissimo ōc.iii.
Styrace calam. ottima ōc.j.½.
Styrace rossa onc. i.
Legno aloè ottimo ʒ.ii.
Ambra ʒ.i.
Canfora ℈.i.½.
Musco ℈.½.
Acqua rosa quanto basta.

Fa trocisci in questo modo. Ne' giorni canicolari poni l'vna styrace, & l'altra, & il ladano in vn catino al sole, coperto con pãno sottilissimo, accioche la poluere non vi caschi sopra, & come saranno mollificati dal sole, pongli in mortaio di bronzo scaldato dal sole, & con pestello di ferro scaldato similmente, pestagli forte insieme, fino à che gli acquistino colore nero; di poi aggiugni il legno aloè poluerizzato, & di nuouo pesta insieme dette cose, & la cãfora similmente. Poi stempera il musco in once tre d'acqua rosa, & con parte di questa acqua bagna il marmo prima ben netto, e riscaldato dal sole, & con vna pialla di legno piana bagnata con detta acqua rimena vna dramma di questa mestura sopra al marmo lungo tempo, tanto che detta mestura acquisti forma di giunco, & cosi fa del restãte di detta mestura, & riponi spruzzandoui sopra detta acqua.

TROCISCI RAMICH *di Mesue.*

℞. Sugo d'Acetosa ōc.xvi.
Rose onc.i.
Coccole di mortine onc. ij.
Bolli vn poco, & cola, & alla colatura aggiugni.
Galla fresca, & humida trita finissimamente onc. iii.
Cuoci alquanto, cola, & aggiugni di poi le sottoscritte cose ben peste.
Rose onc. i.
Sandali citrini ʒ. x.
Gomma arabica onc.i.½.
Carne di sõmacho } añ. onc.i.
Spodio
Agresto ʒ.vii.
Sugo di coccole di mortine ben peste onc.iiii.
Legno aloè } añ.ʒ.iiij.
Gherofani
Mace
Noci moscade
Mescola ogni cosa secca in vaso di terra, & pesta sottilmente

te

te, & fa trocisci con dramme vna, & mezzo di canfora, & acqua rosa quanto basta, & rasciuga all'ombra.

Puossi torre in cambio di sugo d'Acetosa, vino di cotogne acerbe, & è chi gli aromatizza con grani diciotto di musco.

TROCISCI DI RHA *barbaro secondo Mesue.*

℞. Rhabarbaro fine ʒ. x.
Sugo d'Eupatorio } an. ʒ. iiij.
Mandorle amare
Rose ʒ. iij.
Nardo indica
Anici
Robbia da tintori
Seme d'Appio } añ. ʒ. i.
Assenzio
Asaro

Fa trocisci d'vna dramma, & mezzo l'vno cō acqua d'eupatorio, ò vino bianco quantó basta.

TROCISCI DI VIO *le solutiui sotto nome di Trocisci humidi di Mesue.*

℞. Viole passe ʒ. xviii.
Turbithi ʒ. viiii.
Sugo di logorizia ʒ. iiii. ½.
Manna ʒ. iiii.

Fa trocisci

Qualche volta, secondo il bisogno, s'aggiugne dramme due di scamonea.

TROCISCI DI LE *gno aloè della prima descrizione di Mesue.*

℞. Legno aloè } añ. ʒ. ii.
Rose rosse
Mastice
Cinnamomo
Gherofani
Nardo indica
Mace
Noci moscade } añ. ʒ. i. ½.
Cubebe
Cardamom. min.
Cardamo. mag.
Pastinache
Gallia
Scorze di cedern.
Musco } añ. ℈. ½.
Ambra
Mele passulato quanto basta.

Fa trocisci

TROCISCI DI CRO *co di Niccolao.*

℞. Zafferano ʒ. iii.
Rose
Ammi } añ. ʒ. i. ½.
Myrrha
Legno aloè ℈. ij.
Acqua rosa quanto basta.

Fa trocisci, & entrano nella

TROCISCI DI CAPperi di Mesue.

℞. Scorze di radici di capperi } añ. ʒ. vj.
Seme d'Agno
Seme di Nigella
Calamento
Sugo d'eupatorio
Acoro
Mandorle amare } añ. ʒ. ij.
Foglie di ruta
Aristoloch. rotõ.
Seme di nasturzio
Ammoniaco
Cypperi } añ. ʒ. i.
Cetracca

Dissolui l'ammoniaco in aceto. Pesta l'altre cose, & fa trocisci. Alcuni raddoppiano l'ammoniaco, & è meglio.

TROCISCI DI MYRrha di Rasis.

℞. Myrrha ʒ iii.
Lupini ʒ. v.
Foglie di Ruta
Mentastro
Puleggio
Cymino
Robbia } añ. ʒ. ii.
Assa fetida
Serapino
Opoponaco

Fa trocisci.

Noi gli riformiamo con sugo d'artemisia, ò di robbia.

TROCISCI DI LACca di Mesue.

℞. Gõma di lacca netta da fuscegli
Sugo di logorizia
d'Eupatorio
Assenzio
Berberi
Rhabarbaro
Aristoloch. lunga } an. ʒ. i.
Costo
Asaro
Mandorle amare
Robbia
Seme d'appio
Seme d'anici
Schinantho

Fa trocisci.

Noi gli riformiamo con sugo d'Eupatorio.

TROCISCI DI BERberi di Mesue della seconda descrizione.

℞. Berberi ʒ. ii.
Spodio
Legno aloè
Seme d'acetosa } añ. ʒ. i.
Mastice
Gallia muscata
Spigo nardo
Gomma arabica ʒ. iii.

Rose

Rose rosse ʒ.v.
Acqua rosa quantò basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DI SPODIO *di Mesue con seme di Acetosa.*

℞.Rose rosse onc.i.½.
Spodio ʒ.x.
Seme d'acctosa ʒ.vj.
Seme di porcell. }
Curiãdoli infusi nell'aceto,& abbronzati } an.ʒ.ii.½
Polpa di somacho }
Amido arrostito }
Balausti } an.ʒ.ii.
Berberi }
Gomma arabica adusta ʒ.i.½.
Agresto quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DIASPERMATON *d'Andromaco secondo Galeno.*

℞.Seme d'appio }
Ammi } an.onc.i.
Anici }
Finocchio } an.onc.½.
Cannella nera }
Oppio } an.ʒ.ii.
Acqua piouana quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DI CORALLI *di Niccolao.*

℞.Coralli rossi }
Cinnamomo }
Myrrha } an.onc.½.
Amomo }
Seme di papaueri }
Schinantho }
Zafferano } an.ʒ.ii.
Calamo aromat. }
Xilobalsamo }
Casia lignea }
Folio }
Mastice } an.ʒ.i.
Phu }
Polio montano }
Asaro }
Pie colombino }
Poluerizza il tutto, & con vino quanto basta.
Fa trocisci di peso d'vna dramma, & secca all'ombra.

DIACORALLO DI NICERATO *secondo Galeno.*

℞.Coralli }
Terra samia } an. onc.i.
Balausti }
Amido } an.ʒ.iiii.
Terra lemnia }
Seme di hyoscia. bianco }
Oppio } an.ʒ.ii.
Hypocistide }

TROCISCI DI TERRA *sigillata di Mesue.*

℞. Sang. di drago Gõma arab. adust. Trocisci ramich Rose Spodio Seme di rose Amido arso Acacia Lapis hematite Hypocistide Balausti Bolo armeno Terra sigillata Coralli Carabe	añ. ʒ. ij.
Perle Draganti Seme di papa. neri	añ. ʒ. i. ½.
Seme di porcellana abbruciata Corno di ceruio arso Incenso mastio Noccioli di melagrane saluatiche Zafferano	añ. ʒ. ij.

Acqua di piantagine quanto basta.

Fa trocisci; & volendoli oppiati aggiugni

Oppio ʒ. ij.

Et qualche volta più, ò meno secondo il bisogno.

TROCISCI DI CARABE *di Mesue.*

℞. Carabe ʒ. viiij.

Corno di ceruio arso Gomma arabica abbronzata Coralli arsi Draganti Acacia Hypocistide Balausti. Mastice Gomma di lacca Papa. neri arrosti.	añ. ʒ. iij.
Incenso Zafferano Oppio	an. ℈ ii. g. xviij.

Mucellaggine di Psyllio quanto basta.

Fa trocisci d'vna dramma l'vno.

TROCISCI DI AELETTRO *di Galeno.*

℞. Psyllio mondo, & netto dramme XLV.

Ghiaggiu. illirico Mastice Elettro Zafferano	an. ʒ. XXX.

Oppio ʒ. xv.

Macera il psillio in acqua calda, & caua la mucellaggine-

ne calda, & forma trocisci secondo l'arte.

TROCISCI DI STELla d'Auicenna.

℞. Terra samia stellata, Costo, Oppio, Zafferano — an. ʒ. v.
Myrrha, Castoro, Nardo indica, Casia, Terra sigillata, Scorze di mãdrag. — an. onc. ½
Seme di papaueri biãchi ʒ. vi.
Seme di dauci, d'Anici, di hyoscia. biãco, d'Appio hortẽse, di Sermontano, Styrace liquida — an. onc. i.

Infondi le gomme in vino odorifero. Pesta l'altre cose, & fa trocisci di cinque dramme l'vno, & secca all'ombra.

ASTER SECONDO *Galeno.*

℞. Zafferano ʒ. ½.
Seme di hyosciamo, d'Appio hortense — añ. ʒ. vi.
Anici, Styrace, Dauci — añ. onc. ½.
Castoro, Oppio, Myrrha — an. ʒ. ij.
Sugo di Mandragora onc. ½.
Pepe bianco ʒ. vj.
Acqua quanto basta.

Fa trocisci di vna mezza dramma l'vno.

TROCISCI ALCHEchengi di *Mesue.*

℞. Granella d'Alchechengi ʒ. iij.
Seme di cetriuoli, di Poponi, di Zucche — añ. ʒ. iii. ½.
Bolo armeno, Gomma arabica, Incenso, Sangue di drago, Seme di papaueri bianchi, Mandorle amare, Sugo di logorizia, Draganti, Amido, Pinocchi mondi — añ. ʒ. vi.
Seme d'appio hortense, Carabe, Terra sigillata, Hyosciamo, Oppio — añ. ʒ. ii.
Fa trocisci.

Debbonsi riformare con sugo di malua.

TRO-

TROCISCI D'ANDRO
nio secondo Andromaco descritti da Galeno.

℞. Fiori di melagrano ℥. x.
Galla ℥. viii.
Myrrha ℥. xviii.
Aristolochia ℥. iiii.
Vetriuolo
Allume scissile } añ. ℥. ii.
Misi di Cipri
Fa trocisci con sapa quanto basta.

TROCISCI DI POLI-
da secondo Andromaco descritti da Galeno.

℞. Fiori di melagrano ℥. xii.
Allume di piuma ℥. iii.
Incenso
Myrrha } añ. ℥. iiii.
Vetriuolo ℥. ii.
Fiele di toro ℥. vi.
Aloè ℥. viii.
Fa trocisci con vino brusco quanto basta.

TROCISCI DI MVSA
secondo Andromaco descritti da Galeno.

℞. Allume di piuma
Aloè
Myrrha } añ. ℥. vi.
Vetriuolo
Zafferano
Crocomagma } añ. ℥. iii.
Fiori di melagrano ℥. iiii.
Fa trocisci con vino odorifero, & mele quanto basta.

TROCISCI DI MI-
nio corrosiui di Giouanni di Vico.

℞. Midolla di pane crudo bē fermentato ℥. iiii.
Solimato eletto, & fortiss. ℥. i.
Minio ℥. ½.
Acqua rosa quanto basta.
Fa trocisci à modo di pinocchi, & rasciugagli in forno, nō troppo caldo, & serba.

SIEF BIANCO DI
Mesue.

℞. Sarcocolla nutrita in latte d'asina ℥. ½.
Amido
Draganti } añ. ℥. iiii.
Oppio ℥. i.
Incenso mastio ℥. i. ½.
Cerussa lauata ℥. vi.
Acqua piouana quanto. b.
Fa sief.

VN'ALTRO SIMILE
del medesimo.

℞. Gōma arabica
 Dra-

Draganti } an.3. iiii.
Amido
Cerussa lauata 3. vi.
Oppio 3. i.
Fa sief con chiara d'huoua, ò con altro liquore, che sia à proposito.

BIANCO DI GALE-
no detto Tryfero.

℞. Cadmia lauata 3. xvi.
Cerussa 3. viii.
Amido
Gomma } añ. 3. iiii.
Draganti
Oppio 3. ii.
Acqua piouana quanto b.

BIANCO DI
Galeno.

℞. Cadmia lauata
Amido } añ. 3. viij.
Incenso
Cerussa 3. XLviii.
Oppio 3. vi.
Gomma 3. xvj.
Fa collirio con acqua piouana quanto b.

CYGNO DI
Galeno.

℞. Cadmia 3. xvi:
Cerussa lauata 3. viii.
Amido

Draganti } an. 3. ii.
Acacia
Oppio
Gomma 3. xii.
Fa collirio con
Acqua piouana quanto basta.

DIARHODON DI
Nileo secondo Galeno.

℞. Foglie di rose rosse purgate dall'vnghie 3. iiii.
Zafferano 3. ii:
Gomma 3. iii.
Oppio
Nardo indica } añ. ∋. i. ½.
Acqua piouana quanto. b.
Fa sief.

VN'ALTRO DI ME-
sue sotto nome di Sief di Rose.

℞ Foglie di rose 3. xv.
Zafferano 3. viii.
Gomma arabica 3. viiii.
Oppio
Nardo indica } añ. 3. ii.
Fa sief con acqua piouana quanto basta.

SIEF D'INCENSO DI
Galeno.

℞. Cadmia
Pompholige } añ. 3. x.
Incenso
Cerussa

Cerussa ʒ. xL.
Oppio } añ. ʒ. vi.
Gomma
Acqua piouana quanto .b.
Fa sief.

SIEF D'INCENSO DI *Mesue*.

℞.Incenso ʒ. x.
Ammoniaco } añ. ʒ.v.
Sarcocolla
Zafferano ʒ. ii.
Fa sief con mucellaggine di fien greco quanto b.

SIEF NARDINO *Magistrale*.

℞.Cadmia } añ. ʒ. xii.
Zafferano
Gomma
Rame arso ʒ.v.
Antimonio } añ. ʒ. x.
Acacia
Nardo indica ʒ. iiii.
Oppio } an. ʒ. v.
Myrrha
Vino quanto basta.
Fa sief.

DIAOENV MA-*gistrale*.

℞.Cadmia } añ. ʒ. x.
Lapis hematite
Allume di piuma
Rame arso ʒ.vii. ½.
Calcite ʒ. viij.
Seme di papaueri ʒ. v.
Infondi il seme di papaueri in acqua piouana quanto basta.

Fa espressione. Pesta l'altre cose, & fa sief con vino brusco quanto basta.

DIAHEMATITE DI *Synerote secondo Galeno*

℞.Rame arso lauato ʒ.xxiiij.
Lapis hematite ʒ. i.
Zafferano } an. ʒ. iiii.
Oppio
Gomma thebaica ʒ. xii.
Aceto fortissimo quanto basta,
Fa sief.

DIASMYRNO ODO-*rato di Synerote secondo Galeno*.

℞.Cadmia lauata ʒ. xxviij.
Lapis hematite arso, & lauato ʒ.xxv.
Spodio di Cipri ʒ.xxiiii.
Myrrha onc. vi.
Zafferano onc. ½.
Oppio hispano onc.i.
Pepe bianco g.nu.xxx.
Gomma ʒ. vi.
Vino Italico quanto basta.

VERDE D'ANTHEO
secondo Galeno.

℞.Cadmia onc.vi.
Myrrha onc.iii.
Zafferano onc. vi.
Oppio onc.iii.
Piombo arso,e lauato onc.i.
Scaglie di rame, Nardo indica, Acacia — añ. ʒ. vi.
Gomma ʒ.xxiiii.
Fa sief con acqua piouana quanto basta.

VERDE DI ZOILO
secondo Galeno.

℞.Cadmia arsa, & spenta in vino Italiano onc. i.
Zafferano, Antimonio arso & spẽto in latte — añ. ʒ.iiii.
Amido ʒ. j.
Gomma ʒ.ii.
Sugo d'anagallide, che fa il fiore azzurro, q.b.

SIEF VERDE DI
Mesue.

℞.Fior di rame ʒ.iii.
Vetriuolo ʒ. vi.
Arsenico rosso, Stumia di nitro, Stumia di mare — añ. ʒ. i.
Ammoniaco ʒ.i.½.
Sale ammoniaco ʒ. ½.
Dissolui l'arsenico in acqua di ruta, & fa Sief.

SIEF ROSSO DI
Mesue.

℞.Seme di canapa, Vetriuolo giallo — an.ʒ.iii.
Rame arso ʒ. ii.
Myrrha, Zafferano — añ. ʒ. i.
Pepe nero ʒ. ½.
Acqua piouana quanto .b.
Et volendolo piu acuto aggiugni
Fior di rame, Sale ammoniaco — an. ʒ. ½.
Fa sief.

SIEF NERO DI
Galeno.

℞. Cadmia ʒ. xl.
Calciti arso, Pepe bianco, Gomma — an. ʒ. xx.
Fa trocisci con acqua quãto basta.

SIEF BIANCO D'ALES
sandro secondo Mesue.

℞.Climia arsa, lauata, & spenta in latte di donna ʒ. x.
Biacca

Biacca lauata ʒ.viii.
Scaglie di ferro ʒ.iiii.
Oppio ʒ.ii.
Draganti
Gomma arabica } an.ʒ.iiii.

Fa sief con acqua piouana quanto basta.

SIEF DI CORNO DI *ceruio di Galeno.*

℞. Corno di ceruio arso, & lauato
Incenso
Piõbo arso, e lauato } an. ʒ.iiii.
Scaglie di rame lauate ʒ.ii.
Oppio ʒ.i.
Gomma ʒ.iiii.

Fa sief con acqua piouana quanto basta.

SIEF DI CORNO DI *Ceruio di Neapolita secondo Galeno.*

℞. Piombo arso & lauato
Corno di ceruio arso } an. ʒ.xvi.
Incenso
Acacia
Spodio di cipri } añ. ʒ.viij.
Amido ʒ.iiii.
Oppio
Scaglie di rame } an. ʒ.ii.
Zafferano ʒ.viii.
Myrrha ʒ.iiij.
Draganti ʒ.i.
Gomma ʒ.viii.

Fa sief con mucellaggine di seme di hyosciamo.

LIVIANO SECONDO *Galeno.*

℞. Cadmia arsa, e lauata
Cerussa lauata
Antimonio arso; & lauato } añ. ʒ.xvi.
Piombo arso, & lauato ʒ.viii.
Amido ʒ.xij.
Pompholige
Myrrha
Spodio
Terra samia
Draganti } an. ʒ.viii.
Oppio ʒ.ii.

Fa trocisci con acqua piouana, & chiare d'huoua nu. x

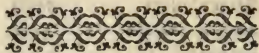
VN'ALTRO.

℞. Pompholige ʒ.viij.
Cadmia arsa, & lauata ʒ.xvi.
Antimonio arso, e lauat. ʒ.xii.
Cerussa lauata ʒ.xvi.
Amido ʒ.xii.
Terra samia
Piombo arso, & lauato } añ. ʒ.viii.
Myrrha
Oppio
Draganti } añ. ʒ.ij.

Fa trocisci con
Acqua piouana quanto basta.

SIEF DI PIOMBO
di Mesue.

℞. Piombo arso
Anthimonio
Tuzia lauata
Rame arso
Gomma arabica
Draganti } an. ℥.viij.
Oppio ℥. $\frac{1}{2}$.

Fa Sief con acqua piouana quanto basta.

DELL'ACQVE COMPOSTE.

ACQVA D'ALLVME
del Fallopio.

RECIPE acqua di piantagine
Acqua rosa
añ. lib. j.
Allume di rocca
Solimato } añ. ℥. ij.

Macina l'allume, & il solimato, & metti l'acque in vna caraffa senza piede, & poni in su la cenere calda, falla bollire leggiermente à consumazione della metà, di poi mettasi à posare per spazio di cinque giorni, tãto che l'allume, & il solimato vadino al fondo, & allhora separa l'acqua chiara dalla feccia, & serba in vaso di vetro turato bene, che non esali.

ACQVA D'ALLVME
Magistrale.

℞. Acqua di piantagine
Acqua rosa } añ. onc. v.
Aceto

Aceto rosato onc. ij.
Allume di rocca onc. ½.
Mescola,& fa bollire à fuoco lento, lascia posare, & serba come di sopra.

ACQVA PER PIAghe maligne *Magistrale.*

℞. Salnitro
Allume } añ. lib. j.
Vetriuolo
Mescola, & metti à stillare, & quella che esce prima serba da per se separata dalla seconda.

ACQVA VERDE PRIma *Magistrale.*

℞. Verderame } añ. ℥. i.
Allume
Vin bianco onc. iiii.
Aceto bianco forte onc. ii.
Mescola, & da vn bollore, lascia posare, & serba in vaso di vetro ben turato.

ACQVA VERDE *Seconda.*

℞. Verderame ℥. i.
Acqua di piantagine onc. vi.
Mescola, & da vn bollore & lascia chiarire, & serba.
Altri vi aggiungono
Allume ℥. i.

ACQVA VERDE *Terza.*

℞. Maluagia lib. i. ½.
Grano m. ii.
Metti ogni cosa in bacino d'ottone da barbiere per quattro dì, ogni dì rimenando di poi aggiugni
Zucchero fine onc. ii.
Alcuna volta vi si aggiugne
Sale ammoniaco ℥. i.
Caua, & serba in vaso di vetro.

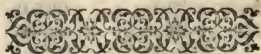
ACQVA VERDE *quarta Magistrale.*

℞. Solimato ℥. vi.
Sal gemma
Salnitro } añ. onc. ½
Allume di rocca
Verderame ℥. i.
Acqua rosa } añ. ōc. viij.
Acqua di piãtag.
Poluerizza quello, che è da poluerizzare, & mescola eccetto il verderame, & metti in vna caraffa à bollire con l'acque dette, tanto che torni tre quarti: di poi aggiugni il verderame, lascia posare, & serba come di sopra.

ACQVA PER MAL *di fianco.*

℞. Fiori di sambuco

Anime di noccioli di ciriegio amarino e di pesco monde } an.lib.j.
Maluagia garba, ò greco buono lib. ii.

Soppesta l'anime de noccioli, & mescola insieme, & stilla per limbicco, & serba in vaso ben turato.

DE GLI OLII.

OLIO ROSATO COmune *Magistrale*.

Ecipe olio comune lib.iiij. Rose purgate onc. xvi.

Infondi, & tieni al sole per otto giorni, di poi caua le rose bene spremute, & rimettine dell'altre, & opera come è detto, & cosi fa tre volte, cola & serba. Altri vi lasciano stare le rose dell'vltima infusione.

OLIO ROSATO *completo di Mesue*.

℞. Olio di vliue mature quella quantità che vuoi, laua con acquā di fonte più volte, di poi mettiui foglie di rose rosse, fresche, & soppeste quantità suffiziente, metti in vaso di vetro, & tieni al sole per otto dì con la bocca serrata; di poi cuoci in vaso doppio, ò vero in bagno maria per tre hore, poi spremi le rose,

ſe, & rimettine dell'altre, & metti al ſole per altri ſette giorni, & cuoci in bagno, & ſpremi come di ſopra, & rimetti dell'altre roſe, & aggiugni acqua d'infuſione di roſe, fatta come s'è detto per lo ſciroppo roſato, quanto è l'olio; meſcola, & tieni al ſole per quaranta dì in vaſo di vetro con la bocca bẽ turata, di poi cola, ſpremi, & tieni al ſole lũgo tẽpo. Altri, che lo vogliono fare piú reſolutiuo, pigliano vna parte d'infuſione, & vna di ſugo di roſe, & operano come è detto.

OLIO VIOLATO DI *Meſue.*

L'olio violato ſi fa come l'olio roſato, eccetto però che in luogo d'olio d'vliue mature, ſi piglia acerbo, ò di mandorle, ò di ſeſamo, & le viole debbono eſſere le mammole.

OLIO ROSATO DI *Paulo.*

℞. Roſe roſſe purgate, & nette dalle loro vnghie; & ſoppaſſe onc. iii.
Olio omphacino onc. xviii.

Metti in vaſo di vetro con la bocca turata, che non reſpiri, & tieni al ſole per quaranta dì, & poi riponi non ſopra à mattoni, ma ſopra vn pezzo d'aſſe. Altri non lo tengono al ſole, ma nel pozzo ſoſpeſo preſſo all'acqua per quaranta dì. Altri ſotterrano il vaſo, nel quale ripongono detto olio.

OLIO ROSATO OMphacino di *Meſue.*

℞. Olio d'vliue acerbe lauato lib. i.
Bottoni di roſe onc. iiii.

Trita le roſe, & metti nell'olio mutando le roſe inſino in tre volte, come è detto nell'olio roſato completo di Meſue.

Noi l'hauiamo doſato come è detto.

OLIO DI CAMOMILla di *Paulo.*

℞. Fiori di camomilla leuate le foglie bianche, & ſoppaſſi quanto baſta
Olio comune onc. xviii.

Tieni i fiori per vn giorno naturale all'ombra, & di poi gli metti nell'olio in vaſo di vetro con la bocca ſtretta, & turata con pezza lina ſcempia, acciò poſſa eſalare, & tieni

ni quaranta giorni al ſole: di poi cola,& ſerba.

Noi pigliamo de fiori onc.ii.

OLIO DI COTOGNE di *Meſue*.

℞.Spicchi di mele cotogne mal mature con la buccia, & colte di freſco, Sugo di cotogne — añ.p.equa.

Olio d'vliue acerbe quanto baſta.

Metti ogni coſa in vaſo di vetro turato, & tieni al ſole quindici dì; di poi cuoci in bagno per quattro hore, cola con pezza,& ſpremi, & nella ſpremitura rimetti delle cotogne, & del ſugo come di ſopra. Tieni al ſole, & cuoci,& ſpremi come è detto. Et vn'altra volta rimetti delle cotogne,& del ſugo, & fa come di ſopra. Cola, & ſerba in vaſo, che non reſpiri.

Noi pigliamo delle cotogne,& del ſugo añ.lib.½.

Dell'olio lib. iii.

OLIO DI MASTICE di *Meſue della ſeconda deſcrizione*.

℞.Olio ſeſamino onc.xviii.

Roſato omphacino lib. i.

Maſtice onc. iii.

Vino odorifero onc.iiij.

Metti ogni coſa in vaſo di vetro,& cuoci in bagno à cõſumazione del vino.

OLIO D'ASSENZIO *Magiſtrale*.

℞.Cime d'aſſenzio onc.iiij.

Olio omphacino lib. i.

Tieni al ſole in vaſo di vetro,& muta l'aſſenzio tre volte come s'è detto delle roſe nell'olio roſato.

OLIO DI MENTA *Magiſtrale*.

℞.Menta domeſtica ſoppaſſa onc.iiij.

Olio omphacino lib. i.

opera come di ſopra.

OLIO SAMBVCINO di *Meſue*.

℞.Olio lib. i.

Fiori di ſambuco onc.iiii.

opera come dell'olio roſato rimutando i fiori tre volte.

OLIO POPVLEO DI *Niccolao*.

℞.Olio lib.vii.onc.ii.

Vino

Vino lib.iiij.
Occhi d'albero freſchi lib.iij.

Peſta gl'occhi minutamente, & infondi nell'olio, & vino per ſette dì, rimeſtando ogni dì, l'ottauo giorno cuoci in bagno à conſumazione del vino, cola, ſpremi fortemente, & ſerba.

OLIO DI GIGLI SEMPLICE di *Meſue.*

℞. Fiori di gigli biāchi leuatone tutto il giallo onc.iiii.
Olio vecchio lib.i.

Opera come nell'olio roſato completo, mutando i gigli tre volte.

OLIO DI GIGLI *Compoſto di Meſue.*

℞. Foglie di fiori di gigli biāchi leuatone tutto il giallo onc.viii.
Maſtice, Coſto, Calamo aromat., Carpobalſamo } añ. onc. i.
Gherofani, Cinnamomo } añ. onc. ½.
Zafferano ʒ. iij.

Soppeſta ogni coſa, eccetto i gigli, & infondi in ſufficiente quantità d'acqua per hore ventiquattro; di poi cuoci vn poco, & aggiugni i gigli, & olio d'vliue mature lib. ij.

Poi metti ogni coſa in vaſo di vetro, & tieni al ſole per quaranta dì, di poi cola, & ſerba, & tura bene. Faſſi ancora con foglie di gigli azzurri, & è più valoroſo.

OLIO IRINO DI *Meſue.*

℞. Barbe di ghiaggiu. lib.i.
Fiori di ghiaggiuolo lib.ij.

Infondi in decozzione di barbe di ghiaggiuolo quanto baſta.
Olio d'vliue mature quanto baſta.

Cuoci per bagno, di poi ſpremi, & rimetti dell'altre barbe, & fiori, & ricuoci inſino in tre volte, cola, tura, & ſerba.

OLIO IRINO DI *Niccolao.*

℞. Olio vecchio lib.xv.
Acqua lib.v.
Radici di ghiaggiuo. lib.iii. onc. iiii.
Radici di gigli bianchi lib.i. onc. iii.
Radici di cipperi freſc. ōc.vi.
d'Enula onc. iii.
d'Ancuſa onc. ii.
Cinnamomo

Nardo indica } añ. onc.i.
Aſſa odorata

Riduci in poluere, & trita le radici, & infondi nell'olio, & nell'acqua per cinque dì; di poi cuoci à fuoco lento à conſumazione dell'acqua, di tal maniera però, che l'olio non arda, & non ſi conſumi. Laſcia freddare, & coſi raffreddato per vn dì intero, cola, ſpremi, & ſerba.

OLIO D'ALCANNA *di Meſue.*

℞. Fiori di rouiſtico õc.iiij.
Olio antico onc.x.

Componi come s'è detto dell'olio roſato.

OLIO NARDINO *composto di Meſue.*

℞. Nardo indica onc.iij.
Perſa onc. ij.
Legno aloè
Enula
Folio indo
Calamo aromati.
Foglie d'alloro } añ.õc.i.½.
Cypperi
Schinantho
Cardamomo

Peſta groſſamẽte, & infõdi in
Vino, & } añ. q. b.
Acqua di fonte

Olio ſeſamino lauato lib.vj.

Cuoci à bagno maria per ſei hore à fuoco lẽto & rimena ſpeſſo, di poi cola, & ſerba.

OLIO SANSVCINO *d'Attuario.*

℞. Foglie di perſa m.iiii.
Serpillo m. ij.
Foglie di mortine m. i.
Abrotano } añ. m. ½.
Menta aquatica
Caſia onc.ii.
Olio omphacino quanto. b.

Taglia, & peſta, & metti in vaſo di vetro, & tieni al ſole per otto dì, & poi ſpremi, & rimetti dell'altre coſe, e ricuoci fino in tre volte, cola, & ſerba.

OLIO SANSVCINO *di Meſue.*

℞. Foglie di pſa } añ.p.equali.
Sugo di perſa
Olio comune quanto .b.
Meſcola.

Faſſi come l'olio di cotogne.

OLIO MVSCELLINO *di Niccolao.*

℞. Olio puro lib.viii.
Acqua lib. iii.

Folio

Folio Nardo indica Costo Mastice	an. oc.iii.
Stirace calamita Zafferano Myrrha troglod. Cinnamomo Casia	an.oc.i. ½.
Carpobalsamo Gherofani Bdellio	an.onc.i.
Musco	ʒ. vi.
Noci d'India	num. iiii.

Il folio, il zafferano, la myrrha, la casia, il carpobalsamo, & il bdellio pesta, & infondi nell'acqua, & nell'olio per due dì; poi cuoci à consumazione dell'acqua, & raffreddo, che egli è per vn dì, cola senza fare espressione. Poi aggiugni i gherofani, lo spigo, il costo, & le noci sottilmente poluerizzati in vna parte di detta decozzione, & in vna parte dell'olio metti la styrace, la mastice, & il musco pesti; raffreddo che egli è, riponlo con diligenza. Per le noci d'India si piglia le noci moscade.

OLIO DI HYPERICO semplice Magistr.

℞. Olio d'vliue dolce lib.iiij.
Cime d'hyperico con i fiori, & seme quanto b.
Tieni al sole per quaranta dì.

OLIO DI HYPERICO magg. Magistrale.

℞. Olio antico	lib.iiii.
Vino bianco potente	lib.i.
Fiori di hyperico col seme fresco	m.iiii.

Soppesta, & tieni infuso in vaso di vetro con la bocca coperta per due dì, & cuoci à bagno, & spremi forte, e nella colatura metti de gli altri fiori, come è detto, infino in tre volte; di poi cola, & à ogni libbra della colatura metti

Trementina	onc. vi.
Olio d'abezzo	onc. iij.
Dittamo Genziana Cardo santo Tormentilla Carlina Calamo aromat.	an. ʒ.ii.
Lombrichi lauati in vino più volte	onc.ii.

Pesta ogni cosa, & tieni al sole per trenta, ò quarãta giorni, & ben turato serba.

OLIO DI CAPPERI Magistrale.

℞. Cortecce di barbe di capperi	onc.ii.

Cortec.di tamerigia
Foglie di tamerigia
Seme d'agno
Cetracca
Cypperi } añ.ʒ.ii.
Olio comune lib. i.
Aceto biãco forte
Vino bianco } añ.õc.ii.

Pesta grossamente, & cuoci à bagno à cõsumazione del vino, & dell'aceto.

OLIO VOLPINO *Di Mesue.*

℞. Vna Volpe intera cauatone l'interiora
Acqua di fonte
Acqua marina } añ. lib. iii. ò quãto.b.
Olio vecchio chiaro lib.iii. onc.viiij.
Sale onc. iii.

Cuoci à fuoco lento à consumazione dell'acqua; di poi mettila in altro vaso, & gettaui sopra
Anetho
Hysopo } añ. lib. i.

Gettaui sopra acqua dolce nella quale sieno cotte delle medesime herbe añ.m.i.

Et cuoci come prima à cõsumazione dell'acqua, & che la carne della volpe si spicchi dall'ossa.

OLIO DI SCORPIONI *semplice di Mesue.*

℞. Scorpioni num. xx.

Più, ò meno secondo, che sono maggiori, ò minori.

Olio di mãdorle amare lib.ij.

Metti in vaso di vetro con la bocca stretta, & coperta, & tieni al sole per trẽta dì; di poi cola, & serba.

OLIO DI SCORPIONI *composto di Mesue.*

℞. Aristolo. tõda
Genziana
Cypperi
Scorze di radici di capperi. } añ.onc.i.
Olio di mãdor.amare lib.i.½.

Macera nell'olio al sole per venti giorni in vaso di vetro con la bocca coperta: di poi aggiugni
Scorpioni x. ò. xv.

Et tieni al sole per trenta giorni in tempo chiaro, & al fine cola, & serba.

OLIO DI CASTORO *Magistrale.*

℞. Castoro
Styrace calamita
Galbano

Eu-

Euphorbio
Casia
Zafferano } añ. ℥. ii.
Opoponaco
Carpobalsamo
Nardo indica
Costo
Cypperi
Schinantho
Pepe lungo } añ. ℥. ii. ½.
Pepe nero
Sauina
Pyrethro
Olio lib. iij.
Vino ottimo bianco lib. ij.

Infondi il galbano, e l'opoponaco in vna parte di vino, & pesta l'altre cose, & bolli nell'olio, & nel resto del vino in bagno à consumazione del vino; di poi cola, & aggiugni le gomme dissolute, & ricuoci per bagno à consumazione del vino, mescola bene, & serba.

OLIO DI EVPHORBIO semplice di Mesue.

℞. Euphorbio onc. ½.
Olio di viole gialle } añ. onc. v.
Vino odorifero

Cuoci alla consumazione del vino.

OLIO D'EVPHORBIO composto di Mesue.

℞. Staphisagria } an. ℥. iiii.
Condisi
Pyrethro ℥. vi.
Sugo di calamento montano ℥. xii.
Costo ℥. x.
Castoro ℥. v.

Pesta quel che è da pestare, & infondi in vaso di vetro cō
Vino odorifero lib. iii. ½.

Doppo tre dì cuoci alla cōsumazione della metà. Di poi frega molto bene con le mani per buono spazio, & cola, & con olio di viole gialle, ò di sesamo lib. i ½.

Cuoci alla consumazione del vino, che rimase, & allhora spargiui
Euphorbio fresco, & bianco poluerizzato sottilmēte ℥. iiii.

Mescola, & cuoci.

OLIO DI COSTO Di Mesue.

℞. Costo amaro onc. ii.
Casia onc. i.
Cime di persa onc. viii.
Vino odorifero quanto. b.
Olio sesamino lib. iii

Pesta, & infondi per due dì; di poi cuoci à bagno à consu-

mazione del vino, cioè per hore sei, come s'è detto dell'olio nardino.

OLIO DI STORACE *Di Mesue.*

℞. Storace onc. iii.
Olio sesamino lib. i.
Vino quanto basta.

Cuoci come s'è detto dell'olio di mastice.

OLIO DI PAPAVERI *Di Mesue.*

℞. Capi
Foglie, e fiori di Papaueri } añ. p. equali
Olio quanto basta.

Fa olio, come s'è detto del violato.

OLIO DI SEMI DI *Papaueri di Mesue.*

℞. Semi di Papaueri quanti vuoi. Fa olio nel medesimo modo, che si fa quello di linseme, & delle mandorle.

OLIO DI SEMI DI *Cederno Magistrale.*

℞. Semi di Cederno quanto basta.

Fassi come l'olio di mandorle per espressione.

OLIO DI MANDRAGORA *di Niccolao.*

℞. Olio comune lib. ii.
Sugo di pomi di Mandragora onc. iiii.
di hyosciamo bianco õc. ii.
di capi di papaueri neri domestichi onc. iii.
di Viole
di Cicuta } añ. onc. i.
Oppio
Styrace calamita } añ. onc. $\frac{1}{2}$.

Tieni i sughi, & l'olio al sole per dieci dì rimestandogli insieme bene ogni dì; poi cuoci in bagno à consumazione de' sughi, & come è raffreddato cola, & disfà l'oppio, & la storace con vn poco d'olio, & mescola bene, & serba.

OLIO DI NIMPHEA *Di Mesue.*

℞. Fiori di nimphea õc. iiii.
Olio omphacino lib. i.

Tieni al sole per dieci giorni, di poi spremi, & rimetti degli altri fiori insino in tre volte, come si fa il violato, & il rosato di Mesue.

OLIO DI MORTINE *Di Mesue.*

℞. Sugo di cocco-

le

le di mortine
Coccole di mortine mezze acerbe, & soppeste. } añ.p.equ.

Cuoci in bagno al modo detto nell'olio di cotogne, & serba. Noi pigliamo del sugo, & delle coccole añ.onc.vi. Et dell'olio lib.iii.

OLIO ROSATO *Lombricato Magistrale.*

℞. Lõbrichi terrestri lib.½.
Lauagli bene in vino bianco, & mettigli in olio rosato omphacino lib.ii.
Vino biãco odorifero õc.ii.
Cuoci in bagno à cõsumazione del vino, cola, & serba.

OLIO DI CAMOMILLA *lombricato Magistrale.*

Fassi come l'olio rosato lõbricato togliendo in luogo del rosato, quello di camomilla.

OLIO BALSAMINO *Magistrale.*

℞. Trementina lib.i.
Olio vecchio onc.vi.
Olio laurino onc.iiii.
Nardo indica
Cinnamomo } añ. onc.ii.

tegole nuoue bẽ cotte õc.viij
Pesta quello è da pestare, & distilla à limbicco.

OLIO DI BALSAMO *Di Pietro d'Abano.*

℞. Myrrha
Aloè epatico
Nardo indica
Sangue di drago
Incenso
Mummia
Opoponaco
Carpobalsamo
Bdellio
Ammoniaco
Sarcocolla
Zafferano
Mastice
Gomma arabica
Storace liquida } añ. ʒ. ij.
Ladano
Castoro } an. ʒ. ii. ½.
Musco ʒ. ½.
Trementina al peso di tutte le cose.
Pesta quello è da pestare, mescola ogni cosa, & destilla per limbicco secondo l'arte.

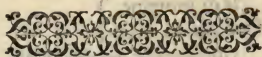
OLIO DI MATTONI *Di Mesue.*

℞. Mattoni rossi, & antichi quanti vuoi, fanne pezzetti minuti, & gettali sopra car-

boni accesi senza fummo, & quando sono ben rouenti get tali in vna pentola doue sia dell'olio vecchio, & lasciagli bene inzuppare; poi cauali, & rasciugati, che sono, pestali minutamente, & mettili in boccia ben lutata à destillare secondo l'arte.

LIQVORE ESSICcante per le ferite Magistrale.

℞. Myrrha, Aloè, Incenso, Mastice	añ. onc. i.
Trementina	lib. ij.
Olio d'abezzo, Radici di cōsolida	añ. ōc. iii.
Gomma elemi	onc. ii.
Zafferano	ʒ. i.
Acqua vite	lib. iii.

Pesta quello é da pestare, & mescola ogni cosa, & metti in vaso di vetro, tura bene la bocca, & fa bollire in bagno per vn'hora: di poi cola, & serba in vaso di vetro ben turato.

DE' LINIMENTI.

LINIMENTO MAGIstrale da doglie fredde.

RECIPE olio volpino, Olio rosato omphacino, Olio di tremētina, Acqua arzente añ. onc. ½
Zafferano poluerizzato. ℈. ½.
Cera quanto basta.

Mescola, & fa linimento secondo l'arte.

LINIMENTO CALDO Cordiale del Guainerio.

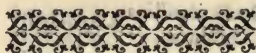
℞. Olio nardino, di Camomilla	añ. ōc. i. ½.
Gherofani, Legno aloè, Scorze di cedro, Noci moscade	añ. ℈. i.
Doronici, Zedoaria, Seme di bassilico, Maiorana	añ. ℈. ½.
Ambra, Zafferano, Musco	añ. g. ii.

Gallia

Gallia muſcata g. vi.
Poluerizza le coſe da poluerizzare, & con cera q. b. Fa linimento.

LINIMENTO CORdiale freddo del medeſimo.

℞. Olio di nenufaro gial. ℥. iij
Poluere di fiore di nenufaro giallo ʒ. ij.
Sandali roſſi, Seme d'acetoſa, Coralli roſſi, an. ℈. i.
Margher. nõ vſate, Oſſo di cuor di Ceruio, an. ℈. ½.
Canfora g. iii.

Poluerizza le coſe da poluerizzare, & meſcola inſieme ogni coſa, & con cera nuoua lauata in acqua roſa, ò di nenufaro giallo, fa linimento ſecondo l'arte.

DE GLI VNGVENTI, IMPIASTRI, ET CEROTTI.

INFRIGIDANTE DI *Galeno*.

RECIPE Olio roſato omphacino ſẽza ſale li. j. Cera bianca onc. iij.

Struggi la cera nell'olio à bagno maria, & laua con acqua fredda più volte, tãto che diuenti bianco, & aggiugni vn poco d'aceto. Noi lo ſtruggiamo in vaſo di terra inuetriato, acciò ſia più bianco, & aggiugnianui l'acqua roſa, & l'aceto roſato.

VNGVENTO PETTOrale *Magiſtrale*.

℞. Olio di Mandorle dolci onc. iiii.
Olio di camomil., Olio violato, Olio di gigli, an. onc. iij.
Burro freſco onc. vj.
Graſſo

Grasso di gallina } añ.onc.ii.
d'Anitra
Ghiaggiuolo 3.ii.
Zafferano 3. ½.
Cera bianca onc. iii.

Struggi la cera, & i grassi ne gli olii; di poi laua più volte con acqua di capeluenere, ò acqua d'orzo, & quando è lauato aggiugni il ghiaggiuolo, & il zafferano poluerizzati bene.

VNGVENTO DA *Stomaco Magistrale.*

℞. Olio d'assenzio } añ.onc.i.
di Mastice
Nardino
Rose rosse } añ. 3. i.
Coralli rossi
Gherofani
Cinnamomo
Legno aloè
Mastice
Menta
Schinantho
Cera quanto basta.

Fa vnguento secondo l'arte.

VNGVENTO DA BA *chi Magistrale.*

℞. Sugo d'assézio } añ. 3. i.
d'Abrotano
di Cétaur.min.
di radici d'aristolochia tonda
di persicaria
di fogl.di pesco
di foglie di lupi.
Radici di ebbio
Bucce di melagr.
Sugo di porri onc.ii.
di nasturzio aquatico lib.i.
Olio d'assenzio lib. i. ½.
Cera quanto basta.

Fa Vnguento secondo l'arte.

VNGVENTO DA OC- *chi Magistrale.*

℞. Carne secca } añ. onc. iii.
grassa
Maluagia
Tuzia preparata onc. i.
Cera bianca quanto basta.

Cuoci la carnesecca, & la maluagia insieme à consumazione della maluagia, poi cola, & struggi la cera; in vltimo aggiugni la tuzia, rimena bene, & serba.

VNGVENTO SECON *do da occhi Magistrale.*

℞. Burro fresco } añ.onc.i.
di bufola
Tuzia preparata,
& poluerizzata

Mescola, & fa Vnguento secon-

ſecondo l'arte.

VNGVENTO TERZO *da occhi Magiſtrale.*

℞.Burro freſco onc.iiii.
Cera bianca ʒ. ii.
Struggi; & laua più volte il burro, & la cera con acqua roſa,& di pruni,& aggiugni
Tuzia preparata onc. $\frac{1}{2}$.
Canfora ℈.ii.
Fa vnguento.

VNGVENTO DA *Fuoco primo Magiſt.*

℞.Olio roſato onc.viij.
Olio d'huoua onc. ii.
Nitro bianco polueriz. õc.ii.
Cera bianca onc.i. $\frac{1}{2}$.
Corteccia di mezzo del ſambuco m.i.
Fa vnguento ſecondo l'arte à fuoco lento.

VNGVENTO DA *Fuoco ſecondo Magiſtr.*

℞. Cera gialla, Olio comune, Seuo di cãdele — añ.p.equali.
Meſcola, & fa vnguento.

VNGVENTO DA *Fuoco terzo Magiſtr.*

℞.Scorze di mezzo del ſambuco lib. i.
Olio roſato lib. ii.
Acqua roſa onc.ii.
Vino bianco odorato õc.viij
Meſcola, & cuoci à conſumazione dell'humido, & fa vnguento molle.

VNGVENTO DA *Fuoco quarto Magiſtr.*

℞.Foglie d'hellera, Coccole d'hellera — añ.p.equal.
Peſta, & tranne il ſugo; & di detto piglia lib. i.
Olio comune lib. i.
Cera quanto baſta.
Fa vnguento.

VNGVENTO D'ARthanita maggiore di *Meſue.*

℞.Sugo di pã porcino lib.iii
di cocomero aſinino lib.i.
Olio Irino lib. ii.
Burro di vacca lib. i.
Polpa di colocynthida õc.iiii.
Polypodio onc. vi.
Euphorbio onc. $\frac{1}{2}$.
Peſta quello è da peſtare,& infondi ne' ſughi, & nell'olio & metti in vaſo di vetro di ſtretta bocca ben turato, per otto giorni, & da vn bollore,

&

& cola,& alla colatura aggiugni

Serapino ʒ.vii.½.
Myrrha ʒ.iii.

Dissolui la myrrha,& il serapino in aceto in sufficiente quantità,& bolli in detta colatura quasi à consumazione de sughi,agitando con vn bastone,& aggiugni.

Cera onc. v.
Fiele di vacca ʒ.vij.½.

Da vn bollore tãto, che sia strutta la cera, & aggiugni le sottoscritte cose ben poluerizzate.

Scamonea, Aloè, Colocynthida, Mezereo, Turbithi — añ. ʒ. vii. ½.
Sal gemma ʒ.iiii.½.
Euphorbio, Pepe lungo, Gengiouo, Camomilla — añ. ʒ. iii.

Mescola,& fa vnguento.

VNGVENTO ROSATO di *Mesue*.

℞.Sugna di porco fresca lib.i

Laua in acqua calda noue volte,& altrettante con acqua fredda, & di poi vi metti

Rose rosse fresche trite lib. i.

Mescola bene, & infondi per sette dì; poi struggi à fuoco lento,e cola,& rimetti dell'altre rose quella quantità medesima, & stienui sette altri giorni; di poi si colino, & vi si aggiunga

Sugo di rose rosse onc.vi.
Olio di mãdor.dolci onc.ii.

Cuoci à fuoco lento à consumazione del sugo,cola, e serba. Alcuni vi aggiungono Oppio dissoluto in acqua rosa ʒ. i.

VNGVENTO VIOLATO di *Mesue*.

L'vnguento violato si fa come il rosato, pigliando viole mammole.

Mesue nõ pone il peso delle cose che vi entrano, noi le determiniamo come di sopra è detto dell' vnguento rosato.

VNGVENTO SONNIFERO d'*Auicenna secondo il Commentatore di Mesue*.

R.Olio di papau., di Nimphea — añ. õc. ½.
Oppio, Casia lignea, Zafferano — añ. ℈. i.

Mescola insieme senza cera.

VNGVENTO BIANco *secondo Auicenna sotto nome d'unguento di Cerussa.*

℞.Lytargiro	℥.i.
Cerussa	℥.v.
Cera bianca	℥.vii.
Olio rosato	onc.ii.
Albume d'huouo	nu.i.

Struggi la cera nell'olio rosato à fuoco lento, di poi metti la biacca, & il lytargiro ben pesti, mescola bene auanti si freddino, & in vltimo aggiugni la chiara. Alcuni vi aggiũgono vn poco di canfora, & lo chiamano canforato.

VNGVENTO DI TVZia *di Giouanni de Vico fatto in mortaio di piombo*

℞.Olio rosato, Olio omphacino	añ.õc.vi.
Olio mirtino, Vnguẽto populeo	añ.onc.ii
Foglie di piãtagi. di Solatro	añ. m. ii.

Taglia l'herbe, & mescola insieme ogni cosa, & tieni otto dì, di poi bolli vn poco, & cola, & alla colatura aggiugni Cera bianca quanto b.

Tieni à fuoco lento; che la cera sia strutta, sempre rimenando, leua da fuoco, & aggiugni

Lytargiro d'oro, & d'argento	añ.q.b.
Tuzia	onc.i.½.
Biacca macinata	℥.x.
Piombo arso	℥.vi.
Canfora trita secõdo l'arte	℥.i.

Metti in mortaio di piombo, & rimena per vn'hora continuamente, & riponi in vaso inuetriato.

VNGVENTO DI TVZia *di Niccolao.*

℞.Olio rosato, Cera bianca	an.onc. vi.
Sugo di solatro	onc.iiii.
Biacca lauata	onc. ii.
Piõbo arso, e lauato, Pompholige, Tuzia, ò vero spodio minerale, Incenso mastio	an. õc.i.

Strugi la cera nell'olio à fuoco lento, & hauendogli leuati da fuoco, aggiugni le polueri, & metti tutto in mortaio di marmo à mescolargli, rimenandogli continuamente con pestello di ferro, & à poco à poco aggiugni il sugo predetto, & seguita di rimenare per cinque, ò sei hore al sole, & ponlo à raffreddare in luogo fresco,

fresco, & essendo raffreddato se vi sopravanza punto di sugo, gettalo via.

VNGVENTO DI LYtargiro d'Auicenna.

℞. Lytargiro onc. ii.
Biacca onc. ½.
Aceto onc. i.
Olio rosato quanto .b.

Fa vnguento à fuoco lento & puossi fare senza fuoco in mortaio di piombo. Auicenna non pone i pesi.

TRIAPHARMACO Di Mesue.

℞. Lytargiro } añ. óc. iii.
Aceto for. di vino }
Olio antico onc. vi.

Pesta il lytargiro sottilmente; & aggiugni à poco à poco l'olio, & l'aceto sempre rimenando fino, che gli spessisca. Noi vsiamo farlo in mortaio di piombo. Il triapharmaco cotto di Mesue non è differente da questo se non perche nel farlo si cuoce à fuoco lento.

VNGVENTO DA ROgna Magistrale.

℞. Styracè liquida }
Tremétina lauata } a ñ. óc. ii.
Burro lauato }

Sugo di limoni onc. i. ½.
Elleboro nero poluerïz. onc. j.
Sale onc. ii

Mescola, & fa vnguento in mortaio di piombo

VNGVENTO DI MInio senza canfora Magist.

℞. Minio macinato }
Olio rosato } añ. óc. ij
Olio di mortine }

Cuoci à fuoco lento con:
Cera bianca onc. ½.

VNGVENTO DI MInio canforato Magistr.

℞. Minio macinato onc. iii.
Lytargiro onc. ii.
Biacca onc. i. ½.
Tuzia } añ. ʒ. iii.
Canfora }
Olio rosato lib. i. ½.
Cera bianca onc. ii.

Struggi la cera nell'olio à fuoco lento; di poi metti in mortaio di piombo, & aggiugni l'altre cose ben poluerizzate.

TETRAPHARMACO Di Galeno.

℞. Pece nera }
Ragia }
Cera } añ. q. b.
Seuo di vacca }

Fa vnguento.

BASILICO MINORE *Di Mesue.*

℞.Cera gialla }
Ragia grassa } añ.lib. i.
Pece greca }
Olio comune quanto basta.
Fa vnguento à fuoco lento.

BASILICO MAGGIO re di Mesue.

℞.Cera bianca }
Ragia di pino }
Seuo di vacca } añ.onc.i.
Pece nera }
Incenso mastio }
Myrrha }
Olio comune quanto basta.
Fa vnguento.
Altrimenti
Cera onc.vi.
Pece nauale onc. iii.
Dell'altre cose an.onc.i ½.
Olio quanto basta.

VNGVENTO FVSCO *Di Niccolao.*

℞.Olio lib.i.½
Cera onc.iii
Pece greca onc. ii.
Pece nera colata }
Serapino } an.onc.iii
Mastice }
Galbano }
Incenso mastio } añ. onc. i.
Trementina }
Fa vnguento cosi.
Metti l'olio in vna pentola sopra à fuoco à bollire, & quando bolle metti la cera, di poi la pece greca, & come è strutta, poni la trementina, hauendo prima pesto ogni cosa, eccetto la trementina,& la pece nera, spargendoui la poluere della mastice, & dell'incenso agitando continuamente cõ la spatola.

VNGVENTO FVSCO *Magistrale.*

℞.Olio comune }
Seuo di becco } an. lib.i.
Pece nera lib. ½.
Pece greca ℥. iii.
Mastice }
Incenso }
Galbano }
Ammoniaco } an. ℥. ½.
Opoponaco }
Serapino }
Cera }
Struggi l'olio. il seuo, & la pece,di poi metti le gomme dissolute secondo l'arte, & cosi l'altre cose peste sottilmente, & rimena continuamente tanto, che sia cotto. Leua

poi da fuoco, & aggiugni
Trementina ℥.ii.
Incorpora bene, & serba.

VNGVENTO DI *Madreselua magist.*

℞. Madreselua de fiori gialli m. iiij.
Taglia minutamente, & infondila in vino buono per vn dì, di poi fa bollire à consumazione del terzo, & cola; & alla colatura aggiugni
Olio rosato lib. vi.
Ragia grassa, Trementina, Cera gialla } añ. lib. i.
Fa vnguento in buona forma.

VNGVENTO CAPItale del Conciliat.

℞. Gomma elemi onc. iij.
Ammoniaco onc. ii.
Trementina onc. iij. ʒ. ½.
Ragia di pino onc. iiii.
Cera onc. vi.
Olio rosato onc. iii. ½.
Fa vnguento infondendo le gomme secondo l'arte.

VNGVENTO DI *Madreselua del Carpi.*

℞. Trementina
Ragia di pino, Cera noua } añ. onc. iiij.
Olio rosato onc. viii.
Mastice, Incenso } añ. onc. i.
Gomma elemi onc. ii.
Madreselua, Bettonica } añ. onc. iii.
Vino buono lib. x.
Pesta la madreselua (Noi pigliamo quella de fiori gialli) & la bettonica sottilmente, et infondile nel vino per hore vẽtiquattro: di poi aggiugni l'altre cose eccetto la gomma, l'incenso, & il mastice; & fa bollire à fuoco gagliardo infino, che il vino sia mezzo consumato, & ancora che cominci à parer verde, cola, & fa rappigliare, & come è rappreso, caua il vino, & rimetti à fuoco tanto, che si consumi la parte vinosa, che fussi restata, & di nuouo cola, & aggiugni l'altre cose ben poluerizzate, & tieni à fuoco lento tanto, che sia incorporato sempre rimenando. Leua poi da fuoco, & metti à raffreddare in luogo freddo, sempre rimenando tanto sia freddo.

VNGVENTO DI *Calce Magistrale.*

℞. Calcina spenta, & lauata ogni

ogni dì vna volta, lasciando posare la calcina al fondo, & cauatone l'acqua col feltro dieci giorni continui, & di poi lauata con acqua rosa, & lasciata rasciugare, & seccare; di detta piglia ōc.iii.
Olio rosato lib. i.
Cera bianca onc.iii.

Struggi la cera nell'olio, & leua da fuoco, e quādo comincia à rappigliarsi, aggiugni la calcina ben poluerizzata, mescola bene, & serba.

VNGVENTO POPVLEO *di Niccolao.*

℞. Occhi d'Alberi colti di Marzo lib. i. ½.
Sugna di porco fresca senza sale lib. ij.
Papaueri neri
Mandragora
Hyosciamo
Solatro
Vermiculare
Lattuga
Semperuiuo
Bardana
Viole
Ombilico di vener.
Cime di pru. teneri } añ. ʒ. iij.

Pesta gl'occhi da per se, e di nuouo ripestagli cō la sugna, e fanne maddaleoni, et lasciagli stare due giorni, e il terzo si colghino tutte l'herbe sopradette, e pestisi bene da per loro, & poi si ripestino, & si mescolino con i maddaleoni & formatone di nuouo maddaleoni serba per noue giorni, e di poi rompigli in pezzi, & pongli in vna caldaia con libbre vna di vino odorifero, & fa bollire à consumazione del vino, sempre agitando col la spatola. Di poi passa per sacco, & cola, & lascia raffreddare, & riponi in vaso.

Ancorche Niccolao voglia che si debbino pestare gl'occhi, & tenergli mescolati con la sugna per due giorni, non dimeno non si potendo hauere l'herbe fresche, quando gli occhi, non sarà inconueniente serbare gli occhi pesti con la sugna fino à che l'herbe si prouegghino.

VNGVENTO D'ALTHEA *di Niccolao.*

℞. Radici d'Althea lib. ii.
Lin seme
Fien greco } añ. lib. i.
Scylla onc. vi.
Olio lib. iiii.
Cera lib. i.
Trementina onc. ii.
Ragia
Pece greca } añ. onc. vi.
Galbano
Gomma hedera } añ. onc. ij.

 Tut-

Tutte l'herbe, e tutte le radici si lauino bene, & si pestino, & il simile si faccia del seme del lino, & del fien greco, & della scylla, & quando le saranno ben trite, ponghinsi in libbre sette d'acqua comune per tre giorni, & il quarto si ponghino à bollire fino à che gl'ingrossino; di poi à poco à poco si mettino in vn sacco, & quando gli vuoi spremere, gettaui sopra vn poco d'acqua bollente, acciochc esca meglio il detto sugo viscoso, & di questo sugo si pigli libbre due, & pōghinsi nelle libbre quattro d'olio, & bollino à consumazione del sugo; il che sarà, quando non sopranoterà cosa alcuna del sugo. Di poi aggiugni la libbra della cera, & come la sarà strutta, aggiugni la trementina; poi la gomma hedera pesta, & il galbano, & nell'vltimo si ponga la pece greca poluerizzata, & la ragia, & essendo cotte, (che si conosce, quādo gettandone vna gocciola in sul marmo si condensa) leualo da fuoco, & come sarà raffreddo riponlo con diligenzia.

VNGVENTO DELL'A *Contessa di Guglielmo da Varignana.*

℞. Cortecce di mezzo di

Ghiande	
di castagne	
di quercia	
Coccol. di mort.	
Cauda equina	
Galluzza	
Gusci di faue	an̄. ōc. i. ½.
Acini d'vue salu.	
Sorbe acer. secc.	
Nespole acer. sec.	
Foglie di pruni saluatichi	
Radici di celidō.	

Pesta grossamente, & fa bollire perfettamēte in acqua di piantagine stillata à consumazione della metà, & cola.

℞. Cera quanto vuoi strutta in olio myrtino, & laua noue volte, con detta colatura sempre rimenando il detto. di poi

℞. Cortecce di mezzo di ca-

stagne	
di Ghiande	an̄. onc. i.
di Querce	
Cenere di stinco di bue	
Coccole di mor.	an̄. onc. ½.
Acini d'vue	

Pesta sottilmente, e di questa poluere piglia due parti. Trocisci di carabe parte mezza, ò parte vna. M. & fa vnguēto in buona forma cō detta cera, & olio myrtino, aggiugnendoui

Olio masticino nō lauat. q. b.

VNGVEN-

VNGVENTO SANDA *lino di Mesue.*

℞. Rose rosse onc. i. ½
Sandali rossi onc. i. ʒ. ij.
Citrini }
Bianchi } añ. ʒ. vi.
Bolo armeno ʒ. vii.
Spodio onc. ½.
Canfora ʒ. ii.
Cera bianca onc. iii. ʒ. vi.
Olio rosato lib. i.

Per l'olio rosato s'intende quel di Mesue. Struggi la cera nell'olio con le cose sopradette, & laua più volte cō acqua fresca; dipoi aggiugni l'altre cose ben poluerizzate, & fa vnguento.

DIFENSIVO *Magistrale.*

℞. Bolo armeno }
Sangue di drago } an. onc. i.
Terra sigillata }
Olio rosato onc. vi.
Cera onc. i. ½.
Aceto onc. iiii.

Cuoci l'olio, la cera, & l'aceto insieme à consumazione dell'aceto; poi leua da fuoco, & come comincia à freddare, aggiugni l'altre cose poluerizzate bene.

MONDIFICATIVO *Magistr. semplice.*

℞. Mele rosato colato ōc. i. ½.
Trementina chiara onc. iii.
Farina d'orzo onc. i. ʒ. ii.
Mescola, & fa vnguento

MONDIFICATIVO *Magistrale con sugo di Appio.*

℞. Mele rosato colato ōc. i. ½.
Trementina chiara onc. iii.
Sugo d'Appio }
di Prassio } añ. ʒ. ½.
Sugo d'Assenzio ʒ. ii.
Cuoci īsieme di poi aggiugni
Farina d'Orzo }
di Faue } añ. ʒ. vi.
di Lupini }
d'Orobi } an. ʒ. iii.
Sarcocolla }
Myrrha } an. ʒ. i. ½
Poluerizza, & fa vnguento.

VNGVENTO VERDE *d'Andromaco secondo Galeno.*

℞. Ragia di pino lib. ii.
Cera lib. i.
Olio comune }
Verderame } an. onc. iii.

Struggi la ragia, & la cera nell'olio, & di poi aggiugni

il verderame poluerizzato.

VNGVENTO APO-
stolorum d'Auicenna

℞.Cera bianca }
Trementina }
Ragia } an.ʒ.xiiii.
Ammoniaco }
Aristoloc. lunga }
Incenso mastio } an.ʒ. vi.
Bdellio }
Myrrha }
Galbano } an.ʒ.iiij.
Lithargyro ʒ.viiij.
Opoponaco }
Fior di rame } an.ʒ.ii.

Dissolui il bdellio in aceto, nella state quocasi con libbre dua d'olio, e nell'inuerno con libbre tre.

Noi lo cōponiamo in questo modo. Poni il litargyro nell'olio detto, & dagli corpo al fuoco, dimenando sempre. Habbi le gomme gia risolute in aceto, & cotte à buona consistenza, alle quali gia cotte aggiugni alquanto di trementina, & di ragia con vn pochetto d'olio, acciò piglino buona forma d'vnguento. Poi vnisci il resto della ragia, & trementina, & la cera con l'olio, & litargyro gia cotto; & nel fine aggiugni l'vnguento sopra le gōme à poco à poco, rimenando continuamēte, & nel fine gettaui sopra le polueri, auuertendo di non mettere l'vnguento sopra alle gomme, prima che l'vno, & l'altre siano fredde.

VNGVENTO EGIT-
tiaco di Mesue.

℞.Verderame ʒ.v.
Mele ʒ.xiiij.
Aceto forte ʒ.vii.

Poni à fuoco lento, & rimena tanto, che gli spessisca, & fa vnguento. Alcuni mettono in questo vnguento incenso mastio poluerizzato ʒ.ii.½.

EGITTIACO DI GIO
uanni de Vico della seconda descrizione.

℞.Acqua di piātag. }
Vino di melagrane }
Mele } an.oc.ij.
Ranno }
Allume di rocca }
Fior di rame } an.ʒ.x.

Cuoci, & rimena tāto, che diuenti rosso.

EGITTIACO DI
Guido.

℞.Mele lib. i.
Aceto buono onc.v.

Fior

Fior di rame onc. i.
Allume di rocca onc. v.
Poni à fuoco, & cuoci rimenando tanto, che diuenti rosso, & spessisca.

VNGVENTO DI CIMbalaria Magistrale.

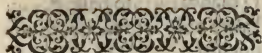
℞: Biacca
Lithargyro
Tuzia
Canfora } an. onc. ½.
Olio violato
rosato
Sugo di piãtagine
di cimbalaria } an. õc. viij
Cera bianca onc. iii. ½.
Mescola, & fa ynguento in buona forma.

VNGVENTO D'ALAbastro del Jaenza.

℞. Sugo di Camomilla fresca onc. iiii.
Sugo di rose fresche onc. ii.
Sugo di ruta fres.
di bettonica } an. onc. i. ½
Sugo di barbe d'althea õc. ii.
Olio rosato omphaci. lib. i. ½.
Alabastro ottimo, & purissimo onc. iii.
Poluerizza l'alabastro sottilmente, & infondilo nell'olio rosato omphacino per vn giorno naturale, di poi con cera bianca quanto basta, & con l'altre cose sopradette, fa vnguento.

VNGVENTO DA MILza Magistrale.

℞. Seme di Senapa onc. ii.
Seme d'agno casto
di Porcellana } an. õc. iii:
Tamerigia
Scorze di radici
di capperi
Cetraccha } an. ℥. ii:
Pane porcino onc: ½:
Olio di gigli biãc.
di Capperi } an. õc. vi.
Olio di mãdorle dolci õc. ii.
Vino bianco potente lib. ii.
Aceto bianco forte onc. ii.
Mescola, & bolli ogni cosa alla consumazione del vino & dell'aceto, poi cola, & fa forte espressione, & aggiugni
Esypo onc. ii.
Ammoniaco dissoluto in aceto onc. i. ½.
Grasso d'Anitra
di pollo
Seme di Senapa } añ. õc. ½:
Seme di ruta
d'Agno casto
di Porcellana } an. ℥. ii:
Cera quanto basta
Et fa vnguento in buona forma.

DE

DE' CAPITELLI, O VERO ROTTORII.

CAPITELLO PRIMO *Magistrale*.

Recipe maestra di sapone onc.iij.
Vetriuolo romano 3.v.g.xv.
Oppio tebaico g. x.

Fa bollire la maestra, & il vetriuolo tanto che egli diuẽti sodo, poi aggiugni l'oppio, & serba in vaso di vetro bẽ turato in luogo asciutto.

CAPITELLO SECONDO *Magistrale*.

℞. Maestra di sapone lib.vi.

Fa bollire à consistenza di vnguento, & poi aggiugni.

Oppio ℈.iiij
Sale ammoniaco, Allume di rocca arso, añ.onc.v.
Solimato pesto sottilmẽ. õc.i.

Cuoci tanto, che diuenti sodo, & serba come di sopra.

CAPITELLO TERZO *Magistrale*.

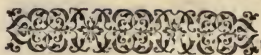
℞. Cenere di alkali, che vsano i bicchierai, Calcina viua, añ.õc.xvi.
Vetriuolo vnghero onc.iiij.
Allume di feccia, Sale ammoniaco, añ. onc.i.

Mescola, & macina leggiermente, & poni in vn vaso di terra, che sia forato nel fondo con piccoli buchi, & sopra alle cose sopradette macinate getta tanta acqua della prima che si fa il sapone, che ella le sopravanzi quattro dita, & colata che è tutta l'acqua, caua del vaso forato le polueri di gia lauate, & mettiuene delle nuoue, & sopra esse getta la medesima acqua, e colata che ella sia, torrai di nuouo nuoue polueri, pure della sorta sopradetta, & vi getterai sopra la medesima acqua, la quale colata affatto, metti in vna boccia bene turata con loto, al fuoco cuocila à consistenza di mele; & serba come di sopra. Auuertendo nel rimettere le polueri nuoue la secõda, & terza volta di scemarle sempre tanto, che l'acqua, la quale tu vi hai à rimettere sopra, sopravanzi quattro dita come ella

ella ha à sopravāzare la prima volta, & volendo il capitello men gagliardo, & che dia minore dolore, abbrucialo tanto che egli si calcini.

CAPITELLO QVARTO di sali.

℞ Vetriuolo romano, Allume di rocca, Sal gemma, Sal nitro, Sale ammoniaco, Allume di feccia — an. õc. i.

Mescola, & macina, & infō di per spazio di xxiiii. hore in lib. iii. della prima acqua da fare il sapone; di poi cola detta acqua, & come è chiara cuocila in vaso di vetro tanto che la si calcini, & serba in vaso di vetro come di sopra.

DE' VESCICATORII.

VESCICATORIO primo *Magistrale*.

RECIPE Poluere di canterelle ʒ. i. Formento tenero ʒ. ii. Aceto forte quanto. b.

Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO *secondo Magistrale*.

℞. Poluere di Canterelle onc. $\frac{1}{2}$.
Scorze di vitalba m. $\frac{1}{2}$.
Formento tenero quanto basta.

Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO *terzo Magistrale*.

℞. Calcina viua, Sapone da panno — añ. p. equ.
Arsenico vn pochetto.

Me-

Meſcola, & fa Veſcicatorio.

VESCICATORIO
quarto Magiſtrale.

℞. Cantercllc peſte nu.iiii.
Solimato ℈.ii.
Sapone da panno quanto baſta.
Meſcola, & fa Veſcicatorio.

DE' SENAPISMI.

SENAPISMO
Primo.

Recipe fichi ſecchi graſſi
Senapa freſc. peſta.
an̄ onc. vj.

Metti i fichi in infuſione in acqua calda per hore venti quattro; di poi fa forte eſpreſſione, della quale piglia tanto che baſti per incorporare la ſenapa à forma d'impiaſtro

SENAPISMO
Secondo.

℞. Fichi ſecchi graſſi lib.j.
Senapa peſta di fres. onc.viiij.
Fa ſenapiſmo come di ſopra.

SENAPISMO
Terzo.

℞. Fichi ſecchi graſſi onc.vj.
Senapa peſta di freſco lib.j.
Fa impiaſtro come di ſopra.

SENA-

SENAPISMO IN *forma d'vnguento.*

℞. Olio di costo onc. i.
Olio d'euforb. } añ. ʒ. ii. ½.
di Castoro
Senapa pesta ʒ. ii.
Castoro ʒ. i.
Sagapeno ʒ. i. ½.
Euphorbio ℈. i.
Aceto ʒ. i. ½.
Cera quanto basta.

Et fa senapismo à modo di vnguento.

IMPIASTRO DI MEliloto di *Mesue.*

℞. Meliloto onc. vi.
Fior di camomill. } an. ʒ. iii.
Fien greco
Coccole d'alloro
Barbe d'altea
Cime d'assenzio
Seme d'Appio } an. ʒ. i. ½.
Cardamomo
Ghiaggiuolo
Cypperi
Nardo indica
Casia
Seme d'ammi
Foglie di persa ʒ. iii.
Ammoniaco ʒ. x.
Styrace } an: ʒ. v.
Bdellio
Trementina onc. i. ½.
Fichi grassi pastosi nu. xii.
Seuo di capra } an. onc. ii. ½.
Ragia di pino
Cera onc. vi.
Olio di persa } an. q. b.
Olio nardino

Componi in questo modo.

Fa decoz. di melilot. } an. q. b.
Fien greco
Camomilla

Per infondere, & fa impiastro

Noi lo cōponiamo in questo modo. Pesta quello è da pestare sottilmente, & cuoci con parte della decozzione di meliloto, fien greco, & camomilla sopradetta à forma d'impiastro, & con vna parte della detta decozzione cuoci le radici d'althea, & i fichi, & quando sono ben cotti, pesta, & passa per istaccio, & vnisci con le sopradette polueri cotte, & di nuouo cuoci à lento fuoco tanto, che si consumi l'humidità il più, che si può, acciò non muffi. Di poi aggiugni gli olij fermi con la cera, trementina, styrace, ragia, & seuo vniti insieme secondo l'arte, & soffreddi, & in vltimo le gomme dissolute in aceto, & cotte secondo l'arte, & fa impiastro dimenando assai.

DIA-

DIAMELILOTO DI *Andromaco secondo Galeno.*

℞. Nardo gallica ʒ. x.
Cypperi
Cardamomo
Ghiaggiuolo
Myrrha — añ. ʒ. viii.
Zafferano ʒ. iiii.
Meliloto ʒ. xxv.
Ammoniaco ʒ. viii.
Trementina ʒ. L.
Cera nuoua ʒ. C.
Olio cyprino onc. iiii. ½
Aceto quanto basta.
Fa impiastro.

POLIARCHIO D'A*sclepiade secondo Galeno.*

℞. Cera
Trementina
Bdellio
Ammoniaco thymiama
Cardamomo
Cypperi — añ. óc. viiij
Meliloto
Amomo
Nardo indica
Zafferano
Myrrha
Incenso
Cinnamomo — an. ʒ. xxv.
Olio Cyprino onc. viiii.
Vino Italico quanto basta.
Fa impiastro.

PHILAGRIANO SE*condo Paulo.*

℞. Zafferano onc. i. ½.
Aloè
Ammoniaco thymiama
Bdellio
Styrace — añ. onc. i.
Grasso d'oca onc. ii.
Esipo onc. iiii.
Datteri onc. ii.
Cera lib. i.
Nardo indica
Olio melino — añ. onc. vi.
Vino quanto basta.

Fa impiastro in questo modo.

Pesta le cose secche, & macerale per tre dì nel vino, & rimena tre volte il giorno; di poi cuoci nell'olio, il secondo dì il cardamomo prima macerato nell'acqua, & il terzo dì il Zafferano macerò nel vino.

MARZIATO DI *Paulo.*

℞. Mastice
Cera
Styrace — añ. onc. iii.
Esipo onc. ½.

Tremen-

Trementina onc. i.
Opobalsamo }
Midollo di stinco } añ.óc.i. $\frac{1}{2}$:
di ceruio }
Olio Nardino }
Olio glaucino } añ.óc.iii.
Olio omphacino }
Fa impiastro.

MARZIATO DI *Niccolao.*

℞. Foglie d'Alloro lib. iii.
di Ruta lib.ii. $\frac{1}{2}$.
di Persa lib. ii.
di Ramerino lib.i. $\frac{1}{2}$.
di Mortine lib. i.
di Menta ro- }
mana } añ.onc.vi.
Seme di Bassilico }
Burro onc.v.
Styrace }
Midollo di ceru. }
Grasso d'orso } añ.óc.iiij.
Grasso di gallina }
Mastice onc.iii.
Incenso onc.ii. $\frac{1}{2}$.
Olio nardino onc. i.
Olio comune }
Cera } añ. q. basta.

Componi, & fa impiastro in questo modo. Piglia l'herbe sopradette peste, & macerate per cinque giorni nell'olio comune, & il sesto cuoci le à fuoco lento, à consumazione dell'humido. Poi cola, & getta via l'herbe, & aggiugni la midolla, & i grassi liquefatti, mestando con la spatola, & aggiugni la cera, di poi le cose da pestare ben poluerizzate, di poi leuale da fuoco, & infondi l'olio nardino mestando tanto, che ogni cosa si incorpori.

IMPIASTRO DIAphinicon caldo di Mesue.

℞. Cera onc. ii.
Olio rosato }
Olio nardino } an. onc. iiii.
Infondi insieme, di poi togli
Datteri secchi nu.xl.
Biscotti ℥. v.
Infondi in vino odorifero per due dì queste due cose, & poi togli polpa di cotogne cotte in vino odorifero, ò garbo onc. i.

Pesta co' datteri, & biscotti & incorpora quelle cose di sopra in mortaio, & aggiugni le sottoscritte cose poluerizzate bene.

Mastice }
Incenso } an.℥.ii. $\frac{1}{2}$.
Assenzio romano }
Legno aloè }
Mace }
Myrrha }
Aloè }
Nardo indica }
Acacia } an. ℥.j.

Gallia
Trocisci ramich
Calamo aromat.
Ladano ℨ. ii.

Incorpora,& fa impiastro, & meglio sarà mescolare prima con l'olio, & con la cera il ladano,& il mastice, di poi fare impiastro.

IMPIASTRO DIAPHI *nicon freddo d'Alessandro secondo Mesue.*

℞. Datteri quasi maturi senza ossa onc. v.
Biscotti onc. i.
Polpa di cotogne cotte in vino brusco onc. i. ½.
Styrace
Mastice
Ladano
Acacia
Sugo d'agresto
Fiori di labrusca
Rose
Sandali citrini
Trocisci ramich
Myrrha
Legno aloè — an. ʒ. iiii.
Olio rosato onc. xv.
Cera onc. iiii.

Vino brusco quanto basta per infondere le cose predette,& fa impiastro come di sopra.

IMPIASTRO DE *Baccis lauri di Mesue.*

℞. Coccole d'alloro onc. ii.
Incenso mastio
Mastice
Myrrha — an. onc. i.
Cypperi
Costo — an. onc. ½.
Mele colato quanto basta.

Fa impiastro.

IMPIASTRO DI *tre farine attribuito ad Auicenna.*

℞. Farina di faue
di Mochi
d'Orzo — an. lib. ii.
Ranno quanto basta.

Incorpora à fuoco lento,& aggiugni.
Ossimel semplice quanto .b.

IMPIASTRO DI CIN- *que farine attribuito al medesimo.*

℞. Farina di faue
di Mochi
di Ceci
di Lupini
d'Orzo — an. p. equ.
Ranno quanto basta
Ossimel semplice quanto .b.

Fa impiastro.

IMPIA-

IMPIASTRO DI FOR *mento di Democrito secondo Mesue della prima descrizione.*

℞. Mele } an. lib. i.
Formento
Visco di quercia onc.iiii.
Ammoniaco dissoluto in acqua di fien greco, ò di latte di moro onc.iii.
Feccia d'olio vecchio vn pocó fa, impiastro.

IMPIASTRO DI FOR *mento del medesimo della quarta descrizione.*

℞. Formento } an. óc. iiii.
Mele
Olio comune
Latte di donna
Tuorla d'huoua

Fa impiastro, & secondo altre intenzioni si può aggiugnere bdellio, farina d'orzo, & ancora galbano dissoluto in aceto.

IMPIASTRO DI FOR *mento di Paulo.*

℞. Formento } an. onc.vi.
Sugna
Sale onc.iiii.
Ragia di picea onc.iii.
Cera onc.iiii.
Aphronitro onc. i.
Ammoniaco in lagrima óc.ij
Mele onc.vi.
Sapone onc.ii.
Fa impiastro.

IMPIASTRO DE *Crusta panis del Montagnana.*

℞. Mastice } an. ʒ. i.
Menta
Spodio
Coralli rossi
Sandali rossi
Sandali bianchi
Croste di pane abbrustate, & macerate in
Aceto per mezza hora onc.ii.
Olio di Mastice } an. onc. i.
di cotogne
Farina d'orzo quanto basta.
Fa impiastro.

IMPIASTRO DI CA- *lamento Magistrale.*

℞. Calamẽ. mõtano } an. ʒ. ii.
Farina d'orzo
di grano
Esipo
Zafferano g. vi.
Acqua } an. quanto basta.
Vino
Fa impiastro.

IMPIASTRO D'AGLI
della prima descrizione di Aetio.

℞. Cera lib. ii.
Pece greca, Midollo di ceruio an. oc. vi.
Nitro bianco onc. viii.
Olio lib. iiii.
Agli nu. xx.

Leua la prima buccia à gli agli, cuocigli nell'olio fino à che si arrostischino, poi cola, & aggiugni la cera, & in vltimo il nitro poluerizzato bene, & fa impiastro.

HYDRELEO DI
Galeno.

℞. Lithargyro d'argẽto lib. i.
Acqua chiara, Olio puro an. lib. ii.

Pesta il lithargyro sottilmente, & mescola bene ogni cosa in mortaio di pietra: di poi cuoci à fuoco di legne senza fummo, ò di carboni bene accesi, & vuolsi fare al sole, quando è tempo chiaro, accio che il medicamento vẽga biãco, & mancando il fuoco, nõ rimettere carboni, se non bene accesi, & cuoci sempre rimenando tanto, che sia in forma di cerotto, & puossi fare in forma di vnguento cocendolo manco. Componsi ancora con libbre tre d'olio, & d'acqua, & ancora con libbre tre di lithargy. e d'olio, e lib. due d'acqua, & viene più bianco, & si cuoce più tosto.

OXELEO DI
Galeno.

℞. Lithargyro d'argẽto lib. i.
Olio vecchio, Aceto buono di Vino semplice. an. lib. ii.

Componi come di sopra, & ancora si compone con libbre due, & mezzo d'olio, & d'aceto, & ancora con libbre tre di ciascuno de' detti, & viene più nero, & più potente.

OENELEO DI
Galeno

℞. Lithargyro d'argẽto lib. i.
Olio chiaro, Vino biãco buono an. lib. ij.

Pesta il lithargyro, & infõdilo nel vino falerno, & mãcãdo questo, in vino bianco odorifero, rimenando per quindici dì continuamente, tenendo la state al sole, & suaporando il vino suddetto rimettine del-

dell'altro. Et in capo à detti quindici giorni aggiugni l'olio, & il vino alla quantità so pradetta, ò di lib. due, & mezzo di ciascuno, ò di lib. tre, & cuoci come è detto nell'oxeleo.

DIAPIPEREOS DI *Galeno*.

℞. Litarg. d'argẽt. } Biacca }	añ. lib. i.
Olio comune	lib. ii.
Cera	onc. vi.
Trementina	onc. iii.
Incenso	onc. i. ½.
Allume	ʒ. vi.
Pepe	ʒ. iij.

Nòi lo componiamo cosi.

Pesta bene il lythargiro, & cuoci nell'olio al sole, & rimena tanto, che sia à forma d'impiastro, che non imbratti le mani; di poi aggiugni la cera, & la trementina, & quãdo sono strutte, metti l'incenso, l'allume, & il pepe ben poluerizzato, & in vltimo la biacca ben macinata, & rimena sempre, & fa cerotto in buona forma.

DIACALCITE DI GA*leno, che si chiama Palmeo dalla Palma*.

℞. Sugna vecchia purgata, & colata	lib. ii.
Olio vecchio } Lithargyro }	añ. lib. iii.
Calcite	onc. iiii.

Poni à fuoco, & rimena cõ ramo di palma fresco leuata la buccia, & la parte del detto ramo, la quale è stata nel calderotto à rimestare detto medicamento, come è inaridita, si tagli, & si rimeni col restante, leuando di mano in mano quella parte, la quale ha ꝑso il sugo, & l'humidità propia; & quãdo è presso che cotto aggiugni rami teneri di palma tagliati sottilmente, & legati in pezza rada m. iiii.

Cuoci a forma di cerotto; & si può vsare liquefatto con diuerse cose secondo l'intentione del Medico.

DIAQVILON DI ME*sue della prima descrizione*.

℞. Mucellagg. di } fien greco } di Lin seme } d'Althea }	an. onc. i.
Lithargyro netto dal piombo, & sue scaglie	onc. i. ½
Olio vecchio	onc. iii.

Pesta il lithargyro sottilmẽte, & mescola cõ l'olio in mortaio di pietra con pestello di

ferro;& poi cuoci à fuoco lento, rimenando sempre fino à che il lithargyro s'incorpori; & quando è incorporato, leua da fuoco, & lascia freddare, di poi aggiugni le mucellaggini, & tieni à fuoco sempre rimenando con la spatola tanto che sia cotto. Alcuni aggiungono di mente di Hamec

Ghiaggiu. poluer. }
Mucellaggine di meliloto } añ. ōc. i.

Et altri tolgono in luogo d'olio vecchio

Olio di camomil. }
Olio irino } añ. ōc. i. ½.

Et perche à questo Diaquilon di Mesue s'vsa hoggi d'aggiugnere delle gomme. Noi lo facciamo cosi aggiugnendo

Galbano }
Ammoniaco } añ. p. equal.
Serapino }

Cioè per ogni lib. di questo impiastro, once tre di tutte queste gomme.

DIAQVILON MAGgiore di *Mesue*.

℞. Lithargyro pesto, & passato per istaccio lib. i.

Olio di camomil. }
Irino } añ. ōc. viii
d'Anetho }

Mucellagg. di lin seme }
di Fien greco }
d'Althea }
di Fichi } añ. ℥. xii. ½
di Passule }
Sugo di ghiaggi. }
di Scilla }
Colla di pesce }

Trementina onc. iii.

Ragia di pino }
Cera gialla } añ. onc. ii.

Fa cerotto come di sopra.

DIAQVILON MINOre di *Mesue*.

℞. Lithargyro onc. vi.

Olio vecchio chiaro lib. i.

Mucellagg di psillio ōc. iiii.

di Seme di hyoscia. ōc. i. ½.

di Lin seme }
d'Althea } añ. onc. ii.

Componi come di sopra.

CEROTTO DI *Eschrione*.

℞. Pece bruzia lib. i.

Opoponaco onc. iii.

Aceto fortissimo onc. xx.

Mescola, & fa cerotto.

CEROTTO DI MInio d'*Aetio sotto nome di Diasandice*.

℞. Minio macinato lib. i.

Olio

Olio dolce chiaro lib.ii.
Cuoci à forma di cerotto.

CEROTTO DI CE-
russa Magistrale.

℞. Biacca lib.i. ½
Olio rosato lib. ii.
Cera bianca onc.iiii.

Struggi la cera nell'olio, & aggiugni la biacca ben poluerizzata, & cuoci tanto, che diuenti nero, sempre dimenando:

CEROTTO DI BETTONICA
tonica del Carpi.

℞. Trementina }
Ragia di pino } an.õc.iiij.
Cera gial. nuoua }
Bettonica poluerizzata õc.i.
Mastice }
Incenso } añ. onc. ½.
Mummia ʒ. iij.

Cuoci, & fa maddaleoni.

CEROTTO CAPITA-
le del Carpi.

℞. Tremẽtina lauata cõ maluagia più volte }
Ragia di pino co } an. õc.iij.
Cera biãca (lata }
Mummia onc.i. ½

Struggi la trementina, & la ragia, & la cera, & aggiugni à poco à poco la mũmia poluerizzata, & tieni à fuoco tanto, che tutte le cose acquistino perfetta mistione sempre rimenando al fuoco, accioche non si rappigli, & fatta conueneuole mistione, metti tutto in vaso d'argento, ò d'altro, pulito, doue sia aceto rosato di maluagia lib. iiij.

Tiẽlo per vn dì, & vna notte, di poi lo priemi con mano bene, tanto, che l'aceto sia scolato; di poi poni il cerotto in vaso di vetro, ò vero inuetriato senza aceto, & in tal vaso poni

Latte di donna onc.vi.
Sugo di tormentilla onc.i.
Sugo di cinque foglie onc. ½
Sugo di bettonica ʒ. ij.
Sugo di Brionia }
Sugo di piantag. } an. ʒ. j. ½.

Bolli ogni cosa à fuoco lento sopra le ceneri calde fino, che si consumi de predetti liquori tanta quantità, quanta fu del latte, poi aggiugni

Sugo di verbena onc.i.
Sugo di pimpinella õc.i. ½.

Poni ogni cosa al sole quando è più caldo coperto cõ panno lino raro, e sottile, e che nõ vi caggia poluere, & lascialo stare così almeno per vn mese & aggiugni ogni dì

Latte di donna, che latti vna fan-

fanciulla onc. ij.
Sugo di bettonica ʒ. i.

Et ſtando coſi al ſole arden te, ſi cõſumi il latte, & il ſugo, meſtando ogni hora due, ò tre volte con baſtone di legno mondo, & ſecco: ma ſe il tem po ſi faceſſi nebuloſo, ſeruiti in cãbio del caldo del ſole, di quello del caldo del forno.

CEROTTO DI STY-
race Magiſtrale.

℞. Styrace liquida onc. iiii.
Cera gialla onc. ij.
Incenſo } añ. onc. i.
Myrrha }

Fa cerotto ſecondo l'arte:

CEROTTO GRAZIA
Dei Magiſtrale.

℞. Galbano
Opoponaco
Verderame
Inceſo
Ariſtoloch. lunga
Maſtice
Myrrha } añ. onc. i.
Ammoniaco onc. i. ʒ. ii.
Cera onc. viii.
Lithargyro } añ. õc. xviii.
Olio comune }
Bdellio onc. ii.
Pietra calamita } añ. onc. i.
Lapis hematite }

Olio d'abezzo onc: iiii.
Trementina onc. vi.

Fa cerotto.

DIACADMIA DI LV-
cio Cathagete ſecondo Galeno.

℞. Cadmia abbruciata, et pre
parata in vino } añ. ʒ. xvi.
Calciti arſo }
Cera ʒ. LXXX.
Colophonia ʒ. LXIIIJ.
Olio myrtino lib. i.
Vino italico q. b.

Peſta la cadmia, & il calci- ti, & meſcola con tanto vino, che venga à forma di mele; di poi ſtruggi la cera, & la colo- phonia nell'olio, da vn bollo- re, & leua da fuoco, & quando è freddo, aggiugni l'altre coſe.

DIAITEON DI DA-
mocrate ſecondo Galeno.

℞. Myſi
Allume rotondo
Calciti
Melanteria
Verderame
Allume ſciſſile
Galla acerba
Biacca } añ. õc. vi.
Cera
Ragia ſecca
Pece bruzia

Bitume

Bitume
Olio omphacino
Foglie di salcio tenere } an lib.ii.

Cuoci le foglie del salcio in aceto forte onc.x.

Agitando sempre senza posa tanto, che dell'aceto si consumi due terzi; poi spremi, & le cose secche si pestino, & si passino per istaccio, & sopra queste getta detta espressione tanto, che le venghino à buona consistenza; & le cose, che si possono struggere, si cuochino da per loro tanto, che non imbrattino le mani; & fredde, che le sono, mescola insieme, & fa cerotto in buona forma.

BARBARO PICCOLO di Galeno.

℞. Pece nera
Cera
Ragia di pino
Ragia fritta
Bitume } añ lib. i.

Lithargyro d'argento ℥. x.

Biacca
Verderame } añ. ℥. v.

Opoponaco ℥. iii.

Olio onc. viiij.

Nella state si piglia dell'olio onc. vj.

Pesta le cose da pestare in mortaio cõ aceto forte, struggi l'altre cose, & mescola, & cuoci insino à che non imbratti le mani: & volendo fare più atto à mitigare il dolore aggiugni

Sugo di hyosciamo
Oppio } an. ℥. ½

BARBARO GRANDE di Galeno

℞. Pece lib. viij.
Cera lib. vi. onc. viij.
Ragia di pino lib. v. onc. iiii.
Bitume lib. iiii.
Olio lib. i. onc. vi.

Lithargy. d'arg.
Biacca
Verderame } añ. onc. iii.

Incenso onc. vi.
Allume liquido onc. i. ½
Allume scissile onc. iiii.

Opoponaco
Scaglie di rame
Galbano } an. ℥. xii.

Aloè
Oppio
Myrrha } an. ℥. iiii.

Sugo di mandragora ℥. vi.
Trementina lib. ii.
Aceto lib. v.

Componi come s'è detto nel minore.

ISIS DI GALENO.

℞. Cera ℥. c.

Pece

Pece greca ʒ. cc.

Scaglie di rame, Verderame, Aristoloc. sottile, Incenso arso, Sale ammoniaco, Ammoniaco — an. ʒ. viii.

Allume rotondo ʒ. vi.

Myrrha, Aloè, Galbano, Manna d'incenso — añ. ʒ. xii.

Olio vecchio onc. viiij.

Aceto quanto basta, & cuoci.

CEROTTO VERDE

di Macherione secondo Galeno.

℞. Olio rosato omphacino onc. vii. ½.

Aristoloc. rotõda, Galbano, Opoponaco, Ammoniaco, Verderame, Myrrha, Ghiaggiuolo — añ. onc. i.

Trementina onc. vii. ½.

Cera ʒ. LX. ½.

La metà dell'olio si rimena col verderame à forma di linimento, e l'altra metà si cuoce con la cera, & trementina, & mescolasi poi insieme facendone cerotto.

DIADITTAMO D'HERA

secondo Galeno.

℞. Olio vecchio lib. i. ½.

Lithargyro d'argento lib. i. onc. ½.

Verderame onc. i.

Scaglie di rame ʒ. vi.

Colophon. liquida õc. vi. ʒ. ii.

Manna d'incenso onc. i. ½.

Ammoniaco onc. ii.

Rame arso onc. i.

Diphryge, Genziana — añ. ʒ. vi.

Propoli, Aloè — an. onc. i.

Galbano onc. i. ½.

Aristoloc. rotõda, Dittamo di cãdia — an. õc. j. ʒ. ij

Cera ʒ. xxv.

Componi cosi: Mescola il lithargyro, & l'olio, & fa bollire in pentola tanto, che sia vnito sempre rimenando, & aggiugni il verderame, & la scaglia, & lascia bollire alquanto fino, à che non intrida le mani, poi leua da fuoco, & mẽtre che bolle aggiugni la ragia, & l'ammoniaco dissoluto in aceto, & rimena tanto, che resti di bollire, & metti la cera, & il rame arso, riponi à fuoco & cuoci, & quando non imbratta la mano, leua da fuoco, & aggiugni l'altre cose peste sottil

til

tilmente; rimena bene; & fa maddaleoni.

CEROTTO OXYCROceo di Niccolao.

℞. Zafferano, Pece nera, Pece greca, Cera — añ. ôc. iiii.
Trementina, Galbano, Ammoniaco, Myrrha, Incenso mastio, Mastice — añ. ôc. i. ʒ. iii.

Dissolui l'ammoniaco, & il Galbano in aceto per vna notte, & la mattina poni à fuoco, accioche si liquefaccino, & cola, & di nuouo cuoci à consumazione dell'aceto, & aggiugni le peci, la cera, & la trementina, & quando sono strutte, il mastice, l'incenso, & la myrrha ben poluerizzate, & rimena continuamente cô la spatola tanto, che sia cotto, & quando è à forma di cerotto infôdilo in acqua fresca, caualo, & spremi, e ponlo in sul marmo vnto cô olio laurino, & incorpora il zafferano ben poluerizzato, & fa maddaleoni.

CEROTTO DI PELle Arietina d'Arnaldo.

℞. Lithargyro, Lapis hematite, Sangue di drago, Bolo armeno, Mastice, Ammoniaco, Mummia, Galbano, Incenso, Costo, Lombric. terrestrj — añ. ʒ. $\frac{1}{2}$.
Pece nera, Pece greca, Cera bianca, Cera rossa — añ onc. i.
Radici di côsolida maggiore, mezzana, minore — an. ʒ. iii.
Rose, Myrrha, Aloè — an. g. xviii.
Palee marine adu., Galluzza, Balausti, Aristoloc. rotôda — an. ʒ. vi.
Visco quercino, Trementina — an. onc. ii.
Sangue di huomo di pelo rosso — onc. viiii.

Componi cosi. Piglia vna pelle di capretto, ò di montone in-

intera con tutti i peli, & cuocila in acqua per vn dì intero, tanto che ella sia quasi liquefatta, & diuenti come colla, & vi rimanga poco, ò non punto d'acqua. Poi cola, & di detta colatura piglia libbra vna, & metti in vna pentola nuoua, & liquefauui il visco à fuoco lento, sempre rimenando con bastone, & quãdo è liquefatto aggiugni i lombrichi pesti, di poi la cera, la pece, la trementina, il mastice, la myrrha, l'ammoniaco, & il galbano, & cuoci a forma di cerotto, che sarà quando gittandone vna gocciola sopra vn marmo si rappiglierà; & di poi le cose da pestare ben polverizzate, & rimena bene, & fa maddalconi.

I L   F I N E.

AGGIVNTA DI ALCVNI RESTAVRATIVI.

Nuouamente stampati.

POLLO CONFETTO *Magistrale.*

RECIPE Polpe di petto di cappone cotto ragioneuolmente. onc. x.
Mandorle dolci, & monde onc. iii.
Pistacchi } an. onc. ii.
Pinocchi }
Zucchero fine disfatto in acqua rosa lib. i.

Cuoci il zucchero. s. a. & alla fine biancheggia, & aggiugni in vltimo le predette cose ben peste, & seguita di cuocere à forma di lattouaro, & quando è presso che cotto, aggiugni
Cannella fine pesta ʒ. i. ½.
Musco G. iiij.
Metti in scatole.

Alcuni lo cuocono più gagliardo, & ne fanno morselletti. Altri in cambio di pistacchi, ò pinocchi pigliano seme comune, ò altre cose, secondo l'intenzione del Medico.

STARNA CONFETTA.

La Starna confetta si fa come il pollo confetto sopradetto.

TESTVGGINE CONFETTA *Magistrale.*

La Testuggine si cōfetta come di sopra è detto, auuertendo che di queste si cauano poche polpe, & bisogna diligentemente nettarle da nerui & dalla pelle, perche nō si possono pestare. Le coratelle si sogliono mescolare con le polpe, ma non gia l'huoua.

STILLATO DI CAPPONE *Magistrale.*

℞. Capponi bene nutriti, &

grassi nu. ij.
Cuocine vno tanto, che sia disfatto à modo di consumato, spremilo forte, & serbane il brodo. Di poi piglia l'altro cappone, & dagli vn sol bollore tanto, che egli intirizzi: squartalo, & battilo, metti nel fondo della campana due, ò tre manipoli di Borrana, sopra alla quale metti vn suolo di fette di pane buffetto; ò d'altro pane bianco, & leggiero, che habbi bene inzuppato tutto il brodo del primo, & sopra il pane mettiui il secondo cappone, & destilla.

Questa destillazione debbe esser fatta per istufa secca come si è detto nel modo del destillare, ò almeno per campana fatta di terra bene inuetriata, & auuertisci di non vi mescolare l'vltima destillazione, perche è al gusto molto fastidiosa.

STILLATO DI *Chiocciole Magistrale.*

℞. Chiocciole prese di Marzo, ò d'Aprile quella quantità che vuoi; mettile à purgare in casse, ò altri vasi per quattro, ò sei giorni, di poi gettale in acqua, che bolla, cauale subito, sgusciale, & nettale dalle intestina, & da tutte le sordizie, & per ogni dieci libre di esse metti sopra vna libra d'aceto forte, rimenale alquanto, & lauale con acqua chiara, due, ò tre volte, rasciugale con panno lino pulito, & in vltimo rilauale vna volta con vino bianco, rasciugale, & mettile à stillare, facendogli vn suolo di foglie di borrana nel fõdo della campana, come facesti nel destillare il pollo, senza metterui però sorta alcuna di pane.

CONSVMATO DI *Pollo.*

℞. Vn cappone ben nutrito, & grasso, & cosi crudo squartalo, & metti i quarti sospesi con fili in vna boccia di vetro sopra alla quale metti vn cappello che sia ben chiuso dalla boccia, che non respiri pũto, metti à stillare in bagno maria, & nel fondo trouerrai la sustanza del pollo stillata, la quale digrassa, & vsa.

ORDINI, PROVISIONI, CAPITOLI, STATVTI, ET ADDITIONI ATTENENTI ALLI MEDICI.

Spetiali, & altri compresi sotto l'Arte, & vniuersità de Medici, Spetiali, & Merciai della città di Firenze nuouamente poste in osseruantia, & ridotti insieme,

Conclusione de nuoui statuti sopra li Torchi, & altri lauori, & compositione di cera; per ordine di Loro Altezze Serenissime, approuata il di 24. di Luglio M D LVI.

I Spettabili Signori Consoli dell'Arte, & uniuersità delli Spetiali della Città di Firenze in sufficiente numero ragonati &c. Veduto, & considerato il rescritto di Sua Altezza Serenis. fatto alli detti Consoli sotto di sei di Maggio prossimo passato, per cagione d'una supplica delli Spetiali di Firenze, circa alle Torce, & altri lauori, & compositioni di cera, & cio che in quello si contiene, & sopra di cio piu, & piu uolte ueduti, esaminati diligentemente, & considerati li Statuti uecchi, & nuoui, & cio che in quelli, & alcuno d'essi respettiuamente si contiene, & intese maturamente le ragioni, che li Spetiali nella loro supplica, & di poi li deputati, & etiam li da detti Consoli eletti & nominati hanno dette, dedotte, & allegate, si in scriptis, come a parole, & si insieme, come di per se in presentia de' Consoli, & riformatori di detta Arte nella solita audientia. Ragunati &c. desiderando & intendendo, che tutto bene si conformi, & osserui, & quanto si puo si lieui uia ogni malitia, & licentia a chi non ha paura, ne tien conto di fare, & usare le fraudi, inganni, et falsità, uedute, et considerate tutte le cose da uedersi, et considerarsi, et osseruate quelle da osseruarsi, et c. Per uirtu di detto rescritto, et di qualunche autorità, potentia, et balia a loro data, e concessa in ogni miglior modo, etc. ottenuto il partito, etc. hanno proueduto, et ordinato, et deliberato come seguita cioè.

CHE le Torce, che si dicono à uento, et nello Statuto uecchio da soma, et da far lume al Corpo del nostro Signore Giesu Christo et li Spetiali da mortori, offerte, magistrati, et mascherate, atteso che è un medesimo corpo, et lauoro, si debbino sempre fare, et comporre di cera buona, netta, mercantile, et non mescolata in modo alcuno, et di simil cera, et non di diuersa, et di dentro qual sarà di fuora senza dolo fraude, o malitia alcuna. Et per di sotto a imporre sopra i lucignoli, possino mettere, et lauorar di detta simil cera, ancorche sia usa

ta, & spremuta che al tutto sia sempre netta, stietta, mercantile, & non mescolata in modo alcuno. Et legati con accia, o spago sottile bene & legalmēte. Et per ogni libbra di cera mettere di detti lucignoli così legati, & composti, once tre, & mezzo al piu per ogni torchio bene, & conuenientemente fatta di assai cera nuoua buona netta, & mercantile; & non usata ne mescolata in modo alcuno. Et di lunghezza ogni torchio al piu possa essere di braccia tre, & mezzo in quattro, & di peso di libbre dieci in quindici, & tutte le predette cose, & alcuna d'esse ui sieno, & essere debbino nette al tutto d'ogni dolo, fraude, & malitia, & così ui si lauorino, & faccino in tutto & per tutto.

CHE nelle torce, che si dicono quadreni, si debbino fare, & comporre in prima i lucignoli di bambagia nuoua stietta, & mercantile, & non usata, ne mescolata in modo alcuno, possinsi legare con accia, o spago sottil bene, come di sopra nell'altri Torchi si dice. & la cera sia di sotto, come di sopra nuoua, netta, buona, & mercantile, & della medesima, & non di diuersa, ne usata in modo alcuno. Et per imporli sia della medesima cera, come se gli richiede, & conuiene in tutto, & per tutto. Et per ogni libbra di cera mettere, & lauorare in ciascuno Torchio detto once una, & mezzo, & ne' lucignoli di detta bambagia nuoua, & farli di peso di libbre sei in sette. Et di lunghezza di braccia dua, & mezzo in tre l'uno, & auuolti & diritti, come pare, & piace a chi gli fa fare.

CHE i Ceri da Figliocci, o uero torchietti, & le candele, candelotti, & altri simili lauori, si possino lauorare, tenere, & uendere d'ogni peso & lunghezza, come piu, & meglio sia conueniente & pare, & piace a chi li fa fare. Et sieno, & debbino essere di cera, & bambagia nuoua, netta, buona, & mercantile, & non mescolata in modo alcuno, & tutta simile & non diuersa. Et che in ciascuno di detti lauori da dieci libbre in qua sieno tenuti, & debbino lauorare, & mettere tutta cera, & bambagia nuoua, et per ogni libbra di cera, once una di detta bambagia, & non piu ne altrimenti.

CHE nelli Ceri da Piuieri, popoli, & comuni, & di qualunche altra maniera, o forma, non intendendo li traforati, ne i bocciati da libbre dieci in su in ogni peso sia lecito, come se li conuiene mettere per disotto solamente per l'imposto cera usata buona, netta, & mercantile. Et i lucignoli di qualunche di detti ceri sempre debbino essere di bambagia nuoua, buona, & non mescolata in modo alcuno, & la coperta di ciascuno debba essere conueniente di assai di detta cera nuoua, & l'imposto non piu che al lauoro si richiegga, & per ogni libbra di cera in detti lucignoli possino mettere once una, & mezzo di detta bambagia nuoua, & non mescolata, ne legata in modo alcuno.

CHE le candele, che si dicono d'un quattrino l'una, cioè da cassetta debbino essere di numero settantacinque per libbra, & non piu lauorate, et composte di cera, et bambagia nuoua stietta buona, et mer-

cantile, & della simile al tutto, & non di diuersa. Et in ciascuno lucignolo mettere fili tre di detta bambagia.

CHE le candele da morti si posino lauorare di numero, & peso conueniente come piace a chi le compera, o fa fare, & sempre di tutta cera, & bambagia nuoua, netta, buona, & mercantile, & non mescolata in modo alcuno. Et in quelle di numero quaranta in dietro sieno tenuti ciascuno lucignolo fare di sei fili, et nelle di numero quaranta in la di quattro fili di detta bambagia senza dolo, fraude, o malitia alcuna,

DE ceri traforati, o bucati non si possa, ne debba fare, & si osserui intorno a cio quanto per lo statuto uecchio si dispone in tutto, & per tutto.

ITem che chi contrafarà, o farà contrafare in modo alcuno in qual si uoglia parte, o capo delle cose, come di sopra, & di sotto ordinate, sia, & rimanga condennato, & cosi per questa il condennarono per qualunche uolta, & per ogni lauoro nelle medesime pene, & pregiudicij, che per la legge del quarantasette è ordinato, & dichiarato in tutto, & per tutto. Referendo intorno a cio tutto quello, & quanto se li debbe, & conuiene in ogni miglior modo alli effetti, & per li effetti predetti, & infrascritti, & alcuno di essi respettiuamente.

ITem, che ognuno, che fa, o fa fare i detti lauori sia tenuto & debba oltre alle predette cose, quelli che sono da oncie quattro in su, suggellargli, o fargli suggellare con il suo proprio sigillo, nel modo & forma che per il passato era, & al presente è obligato, & tenuto per uirtù di detti statuti, & ordini sotto le pene, & pregiuditij in quelli contenute, & poste.

CHE tutti li Spetiali, & ogni altra persona, come di sopra sieno tenuti, & debbino dare per nota in scriptis in modo, che chiaramente apparire possa nell'Arte di tutti quanti i lauori, & lucignoli di ogni sorte, che habbino in qualunche modo fatti, o comperi o fatti fare, o in altro modo, che se li appartenghino. Et il simile di tutti quanti i lauori, & compositioni di cera di qualūche sorte. Et che il Cancelliere sia tenuto: & debba farne diligente nota in un libro per tale effetto, che sia a bastanza, & conueniente. Et solo in questo s'intenda delli fatti dal dì del fatto comandamento indietro, & non delli da farsi di poi, & che li lucignoli, & lauori detti, che sieno buoni, netti, & senza fraude, dolo, o malitia alcuna. Ancor che sieno sigillati del proprio sigillo di chi li ha fatti, o fatti fare si debbino di nuouo per chi, & come parrà, & piacerà alli Consoli di detta Arte suggellare con il sigillo di detta Arte, & cosi suggellati tenere, uendere, comperare, et non altrimenti, ne in altro modo etc.

Dichiarando, che quelli si trouerranno essere cattiui, fraudati, falsificati, o sofisticati, nō si posino, ne debbino in modo alcuno accettar, ne suggellare, ma ancor che ei sieno suggellati si debbino al tutto condennare, et cosi condennati rimane-

ghino per falsi in tutto, & per tutto come per la legge del 47. in detta Arte si dispone. Statuendo ancora se doppò il fatto comandamento, se ne trouerrà alcuno di detti lauori fatti innanzi non suggellati, ne manifestati, come di sopra, che in detto caso ciascuno che haurà contrafatto per qualunche di detti lauori, & per ogni uolta sia, & ne rimanga condennato per falso, come per detta legge del 47. è ordinato, & in tal caso da hora il condennarono ancorche sia de' buoni per falso, come di sopra.

ITem che non possino, ne debbino in modo alcuno tenere, uendere, ne comperare alcuno lauoro da once quattro in su, che non sia suggellato del proprio sigillo di chi li ha fatti, & ne hauere, ne comperare alcuno lauoro, o compositione suggellato, o no di qual si uoglia sorte, qualità, o quantità si sia se non da persone, le quali e' sappino che ueramente, & iuridicamente li possino; & debbino uendere, o dare in qualunche modo lecito, & conueniente, sotto pena di perdere i lauori, & in oltre di essere condennati in altre pene, & pregiudicij, come liberamente parrà alli Consoli dell'Arte, & alle dua parti di loro al tempo de' quali uerrà il caso predetto considerato, & hauuto rispetto alla quantita del delitto & alla qualità del delinquente.

ITem &c. che a quelli Speciali i quali uolendo hanno, & possano hauere notitia se i detti lauori sono buoni, o no, ne si accetti, ne accettare si debba alcuna loro scusa, o causa intorno a ciò di hauerli comperi così falsi da altri, ma che al tutto ne rimanghino, & sieno condennati in tutto, & per tutto, come se fatti l'hauesse. Et che li pizzicagnoli, o altre persone simili che a caso li comperano per riuendergli in loro bottega, & così li tengono senza hauerli fatti, o fatti fare mostrando, & iustificando da chi li hanno comperi, sieno condennati in lire dua piccioli & il uenditore nella pena prima sopra di ciò fattagli, & in qualunche de' casi predetti, se dette persone sono di hauerne cognitione, o no si debba stare, & stiasi alla dichiaratione, & partito de' Signori Consoli di detta Arte, & dua parti di loro da uincersi secondo gli ordini di quella, & concedersi a chi il domanda come alle loro Signorie parrà, & piacerà liberamente &c.

Dichiarando, che in modo alcuno chi li haurà fatti, o uenduti, come di sopra, non sia libero, ma ne rimanga condennato, & così si condanni in tutto, & per tutto, come per statuti predetti è ordinato, & deliberato.

ITem che tutti li Speciali debbino hauere una copia della presente prouisione per mano del Cãcelliere di detta Arte, o suo coaiutore, o uero stampata come piu, & meglio li Signori Consoli giudicheranno conuenirsi, & sempre tenerla in loro bottega patente, & publica, che da ogni uno si possa uedere, leggere, & intendere, & però pagare quel tanto, che li prefati Signori Consoli dichiareranno douersi pagare a chi, & come li parrà, & piacerà liberamente sotto pena a

qualun-

qualunche di detti Spetiali che non l'hauesse ne tenga come è detto di lire dieci piccioli, & più all'arbitrio di detti Signori Consoli, & tante uolte quante e' si trouerrà nō l'hauer, ne tenere, come di sopra è detto, et ordinato et c. Notificādo a ciascuno, che di tutte le predette cose si terrà diligēte cōto, & māderassi p tutto a cercare come, et quādo alli Cōsoli parrà e piacerà, e nō s'accetterà scusa alcuna

ET come di sopra ordinarono, statuirono, & deliberarono. & comandarono douersi, & hauersi inuiolabilmente osseruare in ogni miglior modo in tutto, & per tutto & c. Non obstantibus.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI all'Arte, delli Spetiali di tutto il felicissimo dominio Fiorentino, per benefitio della vita humana,

Passati intra li Mag. S. Luogotenente, & Consiglieri di loro Altezze Serenis. il dì 5. di Settembre, 1561.

CONsiderando il Serenis. Gran Duca di Toscana, quanto siano utili li ordini dati alli Spetiali della città di Fiorēza & a quelli di Pisa circa le dispense, & conseruatione del Medicinale, per la conualescenza delli infermi, a commodo, & beneficio uniuersale, & uolēdo, che li Spetiali di tutto il dominio Fiorentino si gouernino sotto la medesima regola, & modo, & ridurli in miglior forma, che per l'addietro nō sono stati. Imperò la prefata Altezza Serenis. insieme con li Magnifici Consiglieri hāno prouisto, ordinato & deliberato l'infrascritti capitoli, il tenore de' quali segue cioè.

Dell'eletione de' Veditori, & del Medico. Cap. I.

CHE in l'auuenire le compositioni, cose, & ordinationi Medicinali, si faccino, & fare si debbino, buone, nette, stabili, et senza fraude, ò macula alcuna, et secōdo l'ordine, et modo del Ricettario Fiorētino, e da persone pratiche, et esperte di buona qualità, et fama et che percio nelle Città, Terre, & luoghi del dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Città, Montagna di Pistoia, & suo Contado, & qualunche altro luogo del quale bisognasse farsene speciale, & espressa mentione, oue sia l'ufficio del Consolato, o altro dell'Arte delli Spetiali, si debbino squittinare quel numero di Spetiali, quali giudicheranno pratichi & quelli che saranno uinti si imborsino in una borsa, la quale si chiami la borsa de Veditori del Medicinale, & stia, & stare debba nel luogo, oue sono le borse degli altri officij di quel Consolato & ogni anno, al principio del mese d'Ottobre si tragga di quella borsa uno, o due, secondo il numero de' uinti, i quali si chiamino i Veditori del Medicinale, & oue non fusse l'ufficio del Consolato, debba il

Rettore di quel luogo farne tale squittinio, & imborsatione in sua presentia, & di poi custodire la borsa in luogo sicuro nella sua residentia per seguirne l'effetto di sopra & così segua di successore in successore, & ne' Consolati, & ogni uolta che sará uota la borsa, debbasi risquittinare, & procedere nel modo di sopra, & tale ordinatione sieno tenuti fare quelli a' quali si aspetterá respettiuamente infra 15. giorni di poi che haueranno notitia della presente deliberatione.

Et perche insieme con li detti così da trarsi ueditori, si ricerca, & conuiene che ui si troui un Medico, si debba peró per il Rettore di quel luogo eleggere un Dottore Fisico di buona qualitá, & pratica nel medesimo tempo, & ogni uolta, che si fará la tratta de' Veditori, insieme con li quali debba riuedere, & ordinare quanto sará di bisogno nelle botteghe delli Spetiali.

Dell'autoritá, & officio de' Veditori, & Medico. Cap. II.

SIEN tenuti, & obligati li detti Veditori & Medico, doppo la tratta & elettione loro intra un mese hauer uisitato ciascuna bottega di Spetiale, & fattosi mostrare diligentemente tutto il medicinale, che ui sará capo per capo, & quello, che non trouerranno buono o che fusse uecchio, debole, o cõ tali difetti, & di sorte che non si potesse restaurare, debbino gettarlo uia per questa prima uolta ne per ció ue ne segua altra condennatione, & da questa prima uolta in poi debbino tutto quello, che trouerranno defettiuo, & non ammissibile come di sopra presentarlo all'ufficio del Consolato di quel luogo se ui sará, & non ui sendo, al Rettore, che secondo li defetti lo condanni nell'infrascritte pene, & pregiudicij, non potendosi però condennare, o assoluere, se prima non si manderá il disegno all'Arte delli Spetiali della cittá di Fiorenza, specificando sinceramente le falsitâ, ò altro defetto, che haueranno trouato, & quando si douerrãno riuedere le botteghe, ò fare le dispense per le compositioni del Medicinale di quelli Spetiali che in quel tempo fussino de' Veditori ò de Consolati respettiuamente se ne tragga uno, o piû bisognando che per quella uolta, e per quello effetto solamente habbino la medesima autoritâ di riuedere, & condennare, ne per cio si perda la poliza, ne se li dia diuieto, ma sia subito rimborsata.

Delle dispense, & compositioni del Medicinale. Cap. III.

ET acciochè le dispense, & compositioni, che per li tempi si faranno siano al tutto senza fraude, & pericolo de corpi humani, debbino li Spetiali, che le uorranno fare, metterle sopra la mostra della bottega, nel solito Tauolello in publico, almeno un giorno auanti, che le dispensino, & di poi fare chiamare li Veditori, & Medico, in presentia de' quali le soppestino, & riduchino a peso, & misura, & li detti deputati non le posino in modo alcuno accettare, se non hauranno uisto Droga per Droga, che sia buona al tutto, & come per il Ricettario é ordinato, aggrauandone in ciò le conscientie loro, & così di poi soppeste

peste, & ordinate, quando sia il tempo uederle accomodate ne' uasi per loro destinati, & quando di poi li detti uasi restassero uoti di tal compositione medicinale, & che lo Spetiale l'hauesse tutto consumato, & spedito sia obligato darne notitia alli ueditori predetti, accioche nell'ordinationi si conosca tempo per tempo che ne mancherà, & oue egli se ne sia fornito, i quali Veditori sien tenuti nelle uisite ordinarie, & straordinarie, che faranno usare diligentia di ritrouare se ui fussero uasi uoti del medicinale gia uisto per loro, ò loro antecessori, & trouandone non manifestati, li faccino condennare dal Consolato, ò Rettore, secondo l'arbitrio hauuto rispetto alla qualità del Medicinale, & della persona, & questo à fine che li Spetiali diano nota cosi quando lo uogliono comporre, come quando mancherà loro nelle botteghe.

Dell'obligo de' Veditori, & Medico circa le dispense, & compositioni. Cap. IIII.

DEbbino li detti Veditori, & Medico, di tutte le cose, che uedranno, & successiuamente di poi delle dispense, & compositioni tenere diligente conto, & scriuere in un libro per ciò da ordinarsi per l'officio del Consolato, & oue non fusse consolato per il Rettore del luogo legato, & copertato almeno di carta pecora, a spese di quelli Spetiali, & di carte 150. il meno, sopra del quale notino Spetiale, per Spetiale, & delle sue robe medicinali la qualità, peso, & quantità, & alla fine del loro ufficio consegnarlo à quel Consolato, o Rettore, oue non fusse il Consolato, che succederà, da' quali sia riscontro, & sottoscritto, & consegnato di poi alli nuoui Veditori & Medico, & cosi segua di tempo in tempo. li quali deputati, & Medico nel principio del loro ufficio siano obligati presentarsi auanti il Rettore del luogo, e giurare di esercitare fedelmente il loro ufficio, & cosi debbino ogni uolta, che saranno chiamati andare a quello Spetiale, che uorrà dispensare, o hauerà bisogno dell'opera loro, & possino non dimeno uisitare, & inquirere le botteghe quando uerrà lor bene, & doue in tra li Spetiali Veditori, & Medico si trouasse fraude o corruttela alcuna sieno puniti in quelle pene che al Rettore ò al Consolato, salua nondimeno intra di loro la preuentione parrà, & piacerà pur che non passi la somma di scudi dieci d'oro in oro larghi, a ciascuno, che contrafacessi da applicarsi per un quarto al Rettore, o Consolato; che condannerà, & il quarto al notificatore, & li sia tenuto segreto, & un quarto al l'Arte delli Spetiali di Firenze per la nuoua fabbrica, & il restante si dispensi per il Rettore, con participatione del Consolato se ui sarà a pouere fanciulle di quel luogo: senza pregiudicio però, o diminutione alcuna della rata, che ne tocca alla Camera Ducale per conto de lotti, & della rata che se n'aspettasse alle cōmunità respettiuamente, che per capitulatione, o priuilegio posson risquotere le cōdennationi, & chi sarà il primo a discoprire le fraudi, uenga libero dalla pena.

Del salario de' Veditori, & Medico, & della pena del rifiuto. Cap. V.

ET a fin che essi Veditori, & Medico non restino senza premio delle fatiche loro debbasi questa prima uolta per l'uniuersitá di quelli Speciali, che saranno in quel luogo, ordinare quella rata per bottega, che parrá loro ragioneuole, et di poi medesimamente in futuro diano modo di tassare le dispense delle compositioni secondo, che giudicheranno cõuenirsi hauuto rispetto al ualore, qualitá & quãtitá della dispensa: Da pagarsi il tutto in mano al Camarlingo di quel luogo per rata, i quali Veditori, & Medico, non uolendo accettare nel principio tale uffi cio, sien tenuti, chi rifiuterá, pagare subito nelle mani del medesimo Camarlingo scudo uno d'oro in oro per ciascuno, che rifiutasse, da distribuirsi a chi accetterá per rata, & tante uolte si tragga, & elegga, che una uolta si accetti, oue sia poco numero.

Delle Terre, & luoghi oue sia poco numero di Speciali. Cap. VI.

ET auuertendo, che molti luoghi, e castella sono nel prefato dominio che non hanno tanto numero di Speciali, che possino squittinare li Veditori, & non di meno é necessario, che tenghino medicinale per li accidẽti, & necessitá, che possono giornalmente occorrere: uolsono, & ordinorono, che li Speciali de' luoghi, oue non saranno ordinati Veditori, non posino comperare alcuno Medicinale, ne i Semplici, & Droghe per dispensarlo, se prima non li faranno uedere, & approuare per li Veditori di quel luogo, oue le comperranno & non si possa uẽderne loro altrimenti, & cosi li Speciali oue non saranno tali ordini del uisitarli, sienò tenuti, & obligati intra quindici giorni dalla publicatione de' presenti Capitoli, mandarne li saggi di tutto il Medicinale, che di presente si trouano, alli piu uicini Visitatori, quali debbino tenerne diligente riscontro nel detto libro. & notare Speciale per Speciale, & cosa per cosa, & mancandosi in parte alcuna del di sopra s'intenda essere caduto in pena, cosi chi non dará i saggi di tutto il suo Medicinale, come ancora chi comprerá, o uenderá senza farlo uedere, di lire dieci per ciascuno, e per ciascun capo, applicate in tutto, e per tutto come di sopra & il primo, che si notificherá de ueditori o cõperatori resti libero dalla pena: li quali Veditori doppo che haurãno saggiato il Medicinale delli Speciali circumuicini, debbino di quello, che trouerranno non buono, darne nota al Rettore, oue sará sotto posto quello Speciale, per le mani del qual Rettore si faccia subito gettar uia per questa prima uolta, & di poi in l'auuenire ogni uolta che simili Speciali hauẽranno medicinale, o faranno dispense sieno obligati mandarne i saggi a detti Veditori conuicini, quali sempre ne tenghino il riscontro sopradetto, & non gli mandando caschino nella pena di sopra delle lire x. per ciascuno capo da applicarsi come é detto, & doppo questa prima cerca trouandosi medicinale nõ buono, o debole, o con tale defetto, i Veditori sieno tenuti rapportarlo con dirui a ciascuno capo li defetti apertamente, & se sono da apportar danno alla uita humana, o alla cõualescẽza dell'infermo, e darne nota a quel Rettore il quale li condãni

nelle pene, che di sotto si diranno, con mandarne prima il disegno all'Arte de' Spetiali della Città di Firenze, & mancando i Veditori di farne tale rapporto s'intendino ciascuno caduti in pena di scudi dieci d'oro in oro, da applicarsi come di sopra, & il primo, che si notificherà resti libero, & assoluto da detta pena Et saluo il disposto di sopra, e se in quelli luoghi, oue non fusse da squittinare i Veditori, ui sarà alcuno Medico Fisico, si possa, & debba per il Rettore di quel luogo, dargli la cura di uedere quello Medicinale, & similmēte stare presente alle dispense, che ui si faranno, & hauere l'occhio sopra la sua conscienza, che si faccino secondo il Ricettario, ne si lasci alcuna cosa in dietro, ne ui si metta Droghe non buone, osseruandosi non di meno l'ordine di sopra, del mandare i saggi alli Veditori uicini, & questo per piu sicurezza, & riscontro del Medicinale.

Delle consegne delle robe, & cose delle botteghe delli Spetiali. Cap. VII.

QVanto alle consegne che occorresi farsi delle robe, & cose delle botteghe delli detti Spetiali alcuno, che le pigliasse in compera, o in qual si uoglia modo, o titolo, auanti che le mettino ad effetto, chiamino li Veditori, che per li tempi saranno, quali uegghino particolarmente, & distintamente tutto il Medicinale, cosi semplice, come composto di quella consegna, & le cere ancora, & trouandoui cosa defettiua da poter nuocere all'uniuersale, sieno tenuti li Veditori, mandarla a' Consoli di quel luogo, o al Rettore, non ui sendo il Consolato, per seguirne quāto parrà alla discretione loro, non potendo però assoluere, o condennare senza il disegno, come di sopra, & delle robe buone sottoscriuere di lor mano a pie del bilancio, il quale stia nelle mani de' Veditori, con obligo di consegnarlo alli successori, per potersi per ogni tempo riscontrare, & delle fatiche loro di tali cō segne sieno premiati di quanto parrà ragioneuole al Rettore del luogo, & al Cō solato sendoui da sopportarsi tale spesa, per chi consegna, & chi riceue per metà per ciascuno, & mancando li Spetiali di osseruare quanto di sopra, s'intendino caduti in pena per ciascuna uolta, & per ciascuno di scudi dieci d'oro in oro larghi, da applicarsi come di sopra, & questo a fine che in tali consegne non sia alcuno defraudato, & il Medicinale per piu riscontri si faccia, & ministri rettamente, & oue non fossero li Veditori, si chiami il Medico Fisico del luogo proprio, o piu uicino, per fare quanto di sopra.

Delle pene di chi transgredirà respettiuamente li prefati Capitoli. Cap. VIII.

IN oltre, perche nessuno resti impunito delli errori, che facessi, & che la pena sia equale al peccato, uolsono, & dichiararono, che ciascuno Spetiale, che eserciterà la bottega in qual si uoglia Città, Terra, o Castello, come di sopra, se li sarà trouato doppo questa prima cerca da farsi, come è detto, cosa alcuna

Medici-

Medicinale, o per i Veditori, o per li Rettori per l'inditij, che fussero loro dati in qualunche modo, che fosse falsa, falsata, o non buona si debba condennare per quel Consolato, o Rettore, che respettiuamante ne haurà la cognitione secondo i presenti Capitoli, hauendo luogo intra di essi la preuentione, il meno in lire uenticinque piccioli, & il piu in lire cinquecento per ciascuno, & per ciascuno capo, come parrà conuenirsi intra le lire uenticinque, & le cinquecento. Et se sarà Medicinale, che non si possa dire falso, me sia debole, mal cotto, suaporato, inuecchiato, & con simili defetti, da dichiararsi per li Veditori apertamente nelli rapporti, che saranno capo per capo, siano puniti il meno in lire sette, & il piu in lire settanta piccioli, ad arbitrio, come di sopra intra le sette, & le settanta lire, da applicarsi le pene dette per un quarto al l'inuentore, un quarto al Rettore, o Consolato, che la farà riscuotere, un quarto al Fisco, & Camera Ducale, & il restante all'Arte de gli Spetiali della Città di Firenze, per dispensarlo secondo li ordini di detta Arte. & il Medicinale si arda auanti alla bottega del transgressore, o in altro luogo publico ad arbitrio di chi condannerà, hauuto rispetto alla qualità del fatto, & della persona, & similmente sieno condennate le cere, & spetierie false, o alterate, come di sopra, saluo, che la condennatione delle lire 25. & delle lire sette respettiuamente s'intenda per qualunche torcia, o lauoro, & la cera, & spetierie si diano per elemosina a' luoghi pij, non s'intende tali condennationi respettiue passare in pizzicagnoli, & simili bottegai, che terranno cere, & spetierie, che non habbino cognitione della cosa, ma restino solamente condennati in lire dua, giustificando da chi l'hauranno cosi comperata, & il Venditore nella pena di sopra.

Delle pene de Consolati, & delli Rettori. Cap. IX.

ET doue li Consoli nelle Città, Terre, & luoghi detti di sopra, o sotto quale altro nome saranno, che sieno sopra il membro delli Spetiali, mancassino di non punire li Veditori, & Spetiali, oue intra loro fusse fraude, come di sopra, & alsi li Spetiali particolarmente delle loro transgressioni rapportate auanti l'ufficio del Consolato, s'intendino ipso facto caduti in pena di lire uenticinque per ciascuno, & per ciascuna uolta, & il simile se assolueranno senza mandarne il disegno, come di sopra, ne' quali disegni, cosi di condennatione, come di assolutione, & i Consoli come ancora il Rettore sien tenuti specificare se ui sia falsità, o altro difetto di maniera, che possa apportare danno alla uita dell'huomo, & alla conualescenza dell infermo, sotto le medesime pene applicate, come di sopra respettiue da conoscersi per li Rettori de' luoghi, oue saranno i Consolati, & per l'Arte delli Spetiali della Città di Fiorenza, salua intra di loro la preuentione, circa il punire i consoli predetti, & il Rettore mancando di punire, e man-

dare

segni come di sopra, ne sia sottoposto alli Conseruadori di legge.

Dichiarando espressamente, che per il disposto, et ordinato, ne' presenti capitoli, non s'intenda derogato, ne alterato in parte alcuna gli ordini, et statuti dell'Arte delli Speciali della Città di Firenze, et massime del potere inquirere, et condennare, nelle cerche ordinarie, o straordinarie, che per li suoi ministri, ò per altro modo si faranno qualunche transgressore di qualunche luogo specificato et compreso, come di sopra secondo che à detta Arte, salua l'ordinatione della Magnifica pratica secreta, circa l'attributione delle pene a' luoghi priuilegiati è permesso.

Et perche questa prima cerca, che si farà per li ueditori, et Medico, come di sopra si faccia con piu nettezza, et uigilantia, debbino li Rettori mandare uno de' loro uffitiali insieme con li Veditori, et Medico, quale procuri, che tutto segua con diligentia, et senza rispetto alcuno, bottega per bottega, douendo ancora essi Rettori alla riceuuta de' presenti Capitoli, come prima potranno commodamente fare adunare li Speciali et Medici Fisici delle Città, Terre, e luoghi, doue fanno residentia, et alla presentia del Rettore farli leggere, et notificar loro, per poi procurarne l'osseruantia, et all'uscita, e depositione del loro uffitio, dare notitia delli presenti ordini alli successori, acciocbe li possino osseruare, et uigilare, etc. Mandantes, et non obstantibus etc.

PROVISIONE, ET CAPITOLI SOPRA LI Medici, & Speciali, non solo della Città di Fiorenza, ma di tutto il suo Dominio: Circa la Tara, Ricettari, & Matricole.

Passati per Sua Altezza Sereniss. Et li suoi Mag. Consiglieri, il di 5. di Dicembre, & il di 21. di Gennaio 1561.

IL Sereniss. Gran Duca di Toscana, Veduta la prouision della Tara fatta fin' l'Anno 1543. et del mese di Agosto nell'Arte delli Speciali della Città di Fiorenza, et cio che in essa si contiene et ueduto la deliberatione ultimamente fermata il di 5. d'Ottobre 1560. circa il modo et perche si debbe pagare, et sopportare la spesa della Tara; et attesi li rescritti fatti per la osseruanza, et publicatione di detta Tara, et considerato, che tutto tende ad utile uniuersale. Imperò Sua Altezza insieme con li suoi Magnifici Consiglieri approuando, et confermando la detta prouisione, et deliberatione et cio che in quelle è disposto prouiddono, uolsono, et ordinorono.

Che

Che tutti quelli compresi in detta prouisione, & particolarmente li Speciali della Cittá, Contado, & Distretto di Firenze comprendendo ancora Pistoia, suo Contado, & Montagna, & qualunche altro luogo, del quale bisognassè farsene speciale, & espressa mentione, s'intendino essere, & sieno sottoposti all'osseruanza di quanto fu prouisto, & ordinato intorno a detta Tara, nel modo, forma come, & sotto le pene, che in detta prouisione, & deliberatione si contiene, & dichiara alcuna cosa in contrario non ostante, & c.

Adi 21. di Gennaio 1561.

IL Serenifs. Gran Duca di Toscana, Volendo, che l'Arte, & uniuersitá de Medici, & Spetiali della Citta di Fiorenza, possa (per essere esausta) con qualche sussidio solleuarsi, & che si come ella puo inquirere, & condennare tutti li essercitanti di tal membro & approuare, & reprouare li Medici, generalmente: cosi li sia lecito descriuere ne' suoi libri delli Oratorij tutti quelli, che sino al presente giorno non ui fussino descritti, & che come conuiene le membra riconoschino in qualche parte il capo loro, & aiutino la conseruatione di essa uniuersitá, & principale Arte, & Collegio. Imperó Sua Altezza insieme con li suoi Mag. Consiglieri mossa da queste, & altre giuste cagioni, ha prouisto, deliberato, statuito & ordinato.

Che in uirtú della presente prouisione, tutti li Medici, & Spetiali di qualunche sorte, che si esercitano, o in l'auuenire si eserciteranno nell'Arte, & mestiero della Medicina, & li maestri delle botteghe di Spetiali tanto nel Cōtado, quā to nel Distretto, & Dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Cittá & Montagna di Pistoia, & qualunche altra Terra, & luogo Priuilegiato, sien tenuti, & debbino intra un mese prossimo, dal di, che sara publicatá la presente prouisione farsi notare, & descriuere nella Corte del Rettore del Criminale, al quale saranno sottoposti, con dare il nome loro, de' Padri, casata, & esercitio che faranno & pagare per l'Oratorio, & entratura lire tre piccioli per ciascuno, che sino a questo di non l'hauesse pagate all'Arte predetta nelle mani di quel Rettore, & di poi ogni sei mesi lire una, & soldi dieci, per fino á che haueranno pagato quanto per li Statuti di detta Arte si dispone sopra che si esercita in tal mestieri intendendosi, che il pagamento delle lire una soldi dieci, si faccia ogni sei mesi, cioé del mese d'Aprile, & del mese d'Ottobre, da cominciarsi il primo pagamento a Ottobre prossimo 1562. & successiuamente come segue. Il qual pagamento uoglia no che serua, e uaglia a chi lo fará per matricola, & ricognitione di matricola.

Con questo nondimeno espressamente dichiarato, che li Medici, & Spetiali delle Cittá, & Terre priuilegiate, non s'intendino per il pagamento di detto Oratorio, & matricola, che faranno quanto al conuenirsi intra di loro in Ciuile sottoposti á detta Arte, saluo che all' osseruanza della Tara si come é stato prouisto

topoSti a detta Arte, saluo che all'osseruanza della Tara si come é Stato prouisto, ma si relassino quanto al Ciuile in quel grado, & essere che erano auanti la presente prouisione, & quelli compresi, come di sopra, che si faranno descriuere, & pagheranno l'Oratorio intra un mese, come ê detto s'intendino essere, & sieno liberi dalle pene di l.re 25. contenute nelli statuti, & prouisioni di detta Arte, sopra che si essercita senza matricolarsi, non potendo per ciô i Medici nel pagamēto da farsi dell'entratura allegare il pagamento della patente di loro approuatione quādo si sieno esaminati, se gia oltre alla Tassà di lor patente, non mostrassino hauer pagata l'entratura, o Oratorio predetto per esser pagamenti diuersi.

Et uollono, & ordinarono, che li Rettori, che tal'Oratorij, & Matricole successiuamente riceueranno, sieu tenuti, & debbino pagarle in detta Arte nelle mañi di chi sarà per tal'effetto deputato, dalla qual'Arte cōseguino denar quattro per lira di tutto quello ui rimetteranno.

In oltre auuertendo, come è necessario, che qualunche Medico Fisico, & qualunche Speziale de' compresi, come di sopra, hauendo a osseruare li ordini del Medicinale nuouamēte publicati, possa cosi il Medico, come lo Spetiale usitare le dispense con più ragione, & fondamento, le quali si debbino far secondo l'ordine, & regola del Ricettario Fiorentino: Et atteso come ci potrieno essere alcuni, che ne mancassino, & non l'hauessino imperô prouidono, ordinorono, & uolsono.

Che quelli Medici Fisici, & Spetiali della città, contado, & distretto di Firenze, comprendendo qualunche luogo, come di sopra, che non l'hauessino sotto suo nome hauuto dall'Arte prenarrata, sien tenuti, & debbino pigliarne, & riceuerne uno, quale sia sottoscritto secondo il solito, intendendosi quelli della Città di Firenze douerli pagare lire cinque l'uno, & quelli del Dominio lire dua, soldi dieci per ciascuno, & per tal pagamento sieno obligati fare intra due mesi dal di, che l'haueranno riceuuto, nelle mani de' Rettori loro del Criminale, per rimettersi a detta Arte, come ê detto. Et quelli di Firenze a chi per ciò sarà deputato, & cosi prouiddono, deliberarono, statuirono, & uolsono in ogni miglior modo, &c. Non obstantibus, &c. Mandantes, &c.

CAPITOLI CONTENVTI NELLA prouisione della Tara approuati come di sopra.

I Spettabili Consiglieri, & prestantissimi del consiglio dell'Arte, & Vniuersità delli Speciali, Medici, & Merciai della Città di Firenze. Veduto, & considerato, che nella presente Arte, & Vniuersità, come debitamente si richiede, & conuiene sempre ab antiquo fu, & è costume ordinario, & modo tener conto delle Tare, & così come di sopra è ordinato, è di necessità operare, & farsi, & in tal modo, che si osserui, accioche nessuno sia ingannato, come certo si è trouato essere, & conosciuto, che sarebbe se non ci si prouedesse come di sotto, atteso massime infra l'altre cose, che per tal Tare sfuggire li Speciali, Merciai, & altri sottoposti predetti senza, che i lor conti, & robe faccino tarare agitano, & così agiterebbono contro a' lor debitori in altra corte in assai preiuditio, & danno delli Cittadini, Mercanti, Artefici, Debitori, & si uagliono di tutto quello, che hanno scritto ne' loro libri, & conti indebitamente, & ingiustamente, etiam che habbino la sententia salua la Tara. Et in oltre trouato, & cognosciuto, che si procacciono altro modo, & uia non giusto, ne conueniente a ualersi di tal robe, & cose uendute ad effetto non si tarino, che fanno la Tara d'accordo, o le scriuano d'accordo, o in tutto, come sono alla giornata scritte, ne ricevano il prezzo tratto fuori con colui o da colui, o coloro i quali non hanno ne hauer possono cognitione de' pregi messi, & scritti ingordi & fuor del douere, & tutto per esperientia trouato, & ueduto così essere il uero, & che doue per tal conti si mostra, mediante tal pregi illeciti lor essere creditori di poi riueduti, & tarati diuentano in uerità debitori, & così che il loro procedere è stato, & è, & sarebbe, quando non ui si rimediassi, sotto fraude, & inganno, & non secondo il uero, & buono stile mercantile. Desiderando per il beneficio, utile, & commodo uniuersale a tal inconuenienti & disordini rimediare, & non tanto nella città, quanto per tutto lo Stato, & Dominio di Sua Altezza Serenis. ad effetto che intorno a cio, come debitamente si richiede, & è honesto, che si proceda, & facci per ciascuno. Veduto, & considerato tutto quello, che sia stato da uedere, & considerare, & osseruate le cose da osseruarsi secondo li ordini di detta arte, ottenuto il partito, &c. in ogni miglior modo, &c.

Prouiddono, statuirono, & ordinorono (salue l'infrascritte cose) che nessuno di detti Speciali, Merciai, & altri prenominati, possa, debba, ardisca, o presuma in modo alcuno, o sotto alcun quesito colore, petitione alcuna muouere, o dare, domandare, o che si faccia, o domandi consentire per uia d'alcuna Corte, o Iudice

per uia d'alcuna Corte, o Iudice contro ad alcnna persona loco, comune, società, o uniuersità, & etiã contra alli nõ sottoposti alla prefata arte, se in prima, & innanzi ad ogni cosa secondo l'ordine della presente prouisione, tutta la sõma di qualunche loro conti, & ragione delle robe, cose, e mercantie, come di sopra uẽdute, & date non saranno state in tal tempo tarate per li Taratori predetti sopra di cio respettiuamente fatti, & deputati. Et dichiarorono, & comandorono, che quãdo di tal robe, & cose (salue non di meno l'infrascritte) fussi fatta d'accordo, o quãdo se ne fussino ualuti senza farne tara, o accordo, e dal debitore, o debitori, o da altri per loro legitimamente si domandassi farne la tara come di sopra dalli detti Taratori in tali casi, & alcuno di quelli ancora sieno tenuti, & debbino leuare li detti conti lealmente, & ueramẽte come stãno di tutte dette robe, e cose, & sotto l'infra scritta pena farle tarare, come è detto dell'altre di sopra, & cosi di queste, come dell'altre si debbia & habbia a fare la tara secondo l'ordine predetto, & infrascritto, sotto li oblighi, & pregiuditij nella presente apposti, e dichiarati, ordinãdo che subito sarà come di sopra fatta la tara di dette robe, cose, e mercãtie in tal caso a qualunche di detti mercatãti, o artefici sia lecito, e cõcesso, & nõ prima, ne altrimẽti ualersi, & le sua ragioni, salue le predette infrascritte cose, domãdate, et espedire contro il debitore, o debitori in quella corte, & dinanzi al Iudice suo cõpetente, & che a tali creditori secondo li ordini, & statuti respettiuamente sia concesso, e permesso, e nõ in altro modo, o per altra uia, ragione, o causa, ancor che hauessino l'esecutione parata, & di fatto di tal conti non tarati. Et se detti Taratori come di sopra nõ tarerãno tutti li detti cõti di spese, robe, cose, e mercãtie respettiuamente leuati, & al loro come è detto portati & presẽtati, & se li detti artefici, o mercatãti come di sopra, & in detti casi, o alcuno d'essi non li leuassino & non facessino tarare, che ciascuno di loro contrafaciente sia, & esser s'intẽda condẽnato, & cosi per la presente il condẽnorono per ogni uolta, e per ogni cõto in lire 50. piccioli, e piu all'arbitrio de Cõsoli di essa arte, e dua parte di loro da torsi a qualunche di loro cosi cõtrafaciẽte, et applicarsi per la metà al Comune di Firẽze, e p l'altra metà alla dett'arte, & il quarto d'ogni condennatione sia del notificatore.

Et che non di meno tutto quello che in cõtrario si facessi, o sarà fatto, & osseruato, sia al tutto, & esser s'intenda nullo, e di nessun ualore efficacia, & effetto, e come se fatto nõ fusse in tutto, e p tutto, & sempre, come di sopra li prefati mercatãti, & artefici, & essi Taratori referendo l'uno all'altro, & e conuerso quel che debitamente se li debbe, e conuiene, sieno tenuti & debbino fare osseruare, & esequire quanto nella presente si dispone, e narra in tutto, e per tutto, sotto le dette pene, & preiuditij da torsi, & applicarsi, come di sopra.

Et che li Consoli di detta Arte, & dua parte di loro possino, & debbino tutte le predette cose, & alcuna di esse, come di sopra fare osseruare,

et tal pene fare, et riscuotere, et contro ad essi contrafacienti, et a qualunche di loro procedere, & esequire per ogni uia, & modo come al lor Signorie, & dua terzi di loro meglio parrà, & piacerà senza alcuno preiuditio o impedimẽto che contro alli detti Consoli dire, fare, o opporre si possa, o debba per uia d'alcuno Iudice, o Corte, o di statuti, o legge, & massime della Mercantia della Città di Firenze rispetto a tali Tare da farsi come di sopra.

Et acciòche quando tali Tare si hãno a fare, il debitore, o a chi si appartiene, non alleghi, ne allegare, o pretendere debba, o possa ignoranza, & che sopra di cio e' possa dire, & allegare ogni sue ragioni contro a chi li ha tali robe, & cose date, & uendute & ueduto quel che l'anno 1531. intorno a ciò fu in detta Arte ordinato: deliberorono, & uolsono, che innanzi si facci fare alcuna Tara, o che alcuno conto sia tarato, si citi & citare si debba l'interessati in tal conto, & conti, & qualunche di loro a ueder fare tal Tara per un de' Donzelli di detta Arte, secondo gli ordini di quella con ogni diligentia in persona, & se non alla casa della propria habitatione, o in Firenze, o fuori in ogni luogo del Dominio, o uero alla bottega in Firenze & non hauente habitatione, o domicilio proprio nella Città, o Dominio a' luoghi publici, & consueti, con cedola per mano del Cancelliere, o suo coaiutore fatta breuemente contenente l'effetto, & rilassatione d'essa, & che di poi il detto Donzello ne faccia il rapporto a pie della commessione notata nelli atti di detta arte dal detto Cancelliere, o suo coaiutore, il quale, & detti Donzelli ne sieno pagati per loro fatica, come de' richiami, non possendo passare per ogni tale comandamento soldi cinque, & tutto acconci con segnare le richieste in modo, che in detti atti tutto chiaramente apparisca, & fatta la citatione, & rapporti, come di soprasegnati, si possa, & debba fare, & far fare tal Tara, & non prima, ne altrimenti, ne in altro modo,

Et se in contrario sarà fatto & osseruato, che si debba, & possasi a requisitione di tali, da citarsi, non citato, rifare Tarare a tutte spese, & danno di chi hauessi, come di sopra, mancato.

Et che tutti i detti Taratori respettiuamente, & separatamente debbino essere, & sieno publicamente per mano del Cancelliere, o suo coaiutore scritti e messi in modo in detta Arte, che da ognuno si possino leggere, & uedere, & di quelli tempo per tempo, hauere notitia.

Dichiarando et espressamente statuendo, che nella presente, non sieno comprese le robe, cose, & mercantie doue fussi scritto, o fatto accordo, o Tara con quelle persone, che ne hanno uera cognitione, & de' loro pregi, o uero intra di loro nato, o fatto ne fusse Contratto per mano di Publico Notaio, o scritta, o sottoscritione alcuna, o fattone mercato secondo gli ordini per mezzanità di Sensale. Ne' quali casi, & alcuno d'essi li prefati Artefici, et Mercatãti non sieno sottoposti, ne obligati di tali robe, cose, et mercantie cosi date, et uendute a

te a dette persone a fare alcuna altra Tara, & se ne possino ualere contro alli loro Debitori, come é detto dinanzi al loro Iudice competente, come piu, & meglio a loro, & a ciascuno di loro respettiuamente é concesso senza alcuno loro preiuditio, o pericolo, & cosi altra tara non se ne ricerchi, ne ricercar possa per uirtú della presente Prouisione in modo alcuno, & tutto per ogni miglior modo, &c.

Item ueduto una prouisione fatta in detta Arte sotto di 16. di Nouêbre 1514. Per la quale si dispone, che tutti i Merciai, che comperassino alcune mercerie, o Colli, Casse, Balle, Bariglioni, o Barili, o Volture di qualunche merce, fussino tenuti, & obligati per qualunche Collo, Barighone, Cassa, Barile, o Voltura, pagare soldi quattro, & se fussino mezzi, soldi dua piccioli per metà, sotto pena di lire quindici per qualunche contrafacessi, & qualunche uolta da torseli subito, & applicarsi per la metà a detta Arte, & una quarta parte al notificatore, & l'altra quarta parte a' Consoli di detta arte, che tal pena riscotessino. Et che nessuno possa, o debba comperare alcuna mercantia appartenente a detta Arte, sotto pena di lire 15. a qualunche contrafacessi, da torsi, & applicarsi, come di sopra, & per ogni uolta: e che nõ dimeno ciascuno sia obligato dare, e pagar come di sopra, & al detto sensale ogni senseria che se gli douessi, o habbia a pagare, e dare, come di sopra, & secondo gli ordini predetti. Et che le cose ordinate, come di sopra s'intendino similmente per le merce, cosi di Firẽze, come p quelle di fuora, contado, & distretto, che é sottoposti a detta Arte, in qualunche modo facessino uenire. Et considerando, che delle cose come in detta prouisione ordinate, non si tien conto ne si procede, come in essa si contiene. Prouiddono, & ordinorono, che in quelle parti, che contro alla presente prouisione delle tare, nõ faccino tutto quello, che ha in detta dell'anno 1514. ordinato, & stabilito si osserui, & osseruar si debba in tutto, & per tutto, sotto le medesime pene, & preiudicij. Et cosi come di sopra respettiuamente nella presente prouisione é ordinato, & fatto, dichiarorono & deliberorono, che inuiolabilmẽte si osserui, & osseruar si debba in ogni miglior modo: referẽdo l uno all'altro, & e conuerso, come debitamente, & congruamẽte si debbe, & ha a riferire sotto le dette pene, & preiuditij in tutto, & per tutto. Non ostanti alcuni Statuti, Prouisioni, & Ordini contro disponenti, alli quali, & ciascuno d'essi, s'intenda, & sia per la presente derogato, & posto perpetuo silentio, & cosi cassorono; & annullorono, come se fatti non fussino.

Il fine delli Capitoli.

A DI CINQVE DI OTTOBRE M. D. L X.

IL Serenissimo Gran Duca di Toscana, & per Sua Altezza Sereniss. Li Magnifici S. Luogotenente, & Consiglieri, &c. Atteso, come l'anno 1543. fu prouisto per i Consoli, & Consiglio dell'Arte delli Speziali della Città di Firenze, che tutti li sottoposti á detto Tribunale douessino, auanti che ponessino i Richiami far fare la Tara sopra li conti loro, & pagare per cio denari quattro per lira, con certa spesa alla Cancelleria, i quali denari quattro per lira, peruẽgono in mano alli Taratori, che di tempo in tempo sono per tratta, con distribuirsi al tempo solito la metá all'Arte, & il quarto a' Taratori, & l'altro quarto alla Compagnia delli Speziali. Et auuertendo, che detta spesa della Tara, era di poi nelle sententie, o pagamenti fatta loro buona, solamente per la metá, & che per ciò la maggior parte de' detti sottoposti hanno usato sfuggire il metter li Richiami in detta Arte, con non piccolo suo danno, & considerando che tal' atto uiene tutto in beneficio & commodo del debitore, & che all'honesto conuiene, che detta spesa di Tara, non la sopporti il Creditore, & ueduto il benigno Rescritto fatto da S. Altezza. Imperô deliberorno, & deliberando uolsono, et dichiarorno.

Che in l'auuenire la spesa che fará il Creditore delli denari quattro per lira in far tarare i conti, li debba in tutto esser menata buona, & satisfatta dal debitore, saluo quella parte, & per quantitá, che resterâ del capitale tarata, & quãto al pagamento della Cancelleria, augumento, o garzoni, si debba farne buono la metá al creditore, si come si é costumato fino ad hoggi, & questo per ricompensa dell'impositione, & a fine che li sottoposti ritornino al lor foro ordinario, stando fermo nel resto la detta prouisione, fatta come di sopra in dett'arte l'anno 1543. & solamente s'intenda quanto a' detti denari quattro per lira, & in quella parte derogato &c. Mandantes &c.

Ego Bernardus de Viridibus Coad: de man. subscrip.

NOTVLA DI QVANTO DEBBONO VEDERE, O NO LI VEDITORI DEL MEDICINALE.

Li quattro Dottori Medici insieme con li dua Spetiali eletti, per uigore di qualunche loro autorità, Dichiarano, che l'infrascritte cose Medicinali, li Spetiali le posino ordinare senza altrimenti mostrarle a' Veditori, eccetto le eccettuate, delle quali debbino quanto nella Prouisione.

Tutti li Syroppi, & robbi non par necessario uederli, eccetto questi cioè,

Acetosità di cedro.
sy. uiolato di Mesue.
Sy. d'enduia composto.
Sy. di cicorea composto di Niccolao.
Sy. di fumosterno composto.
Sy. Mirtino composto.
Sy. di menta maggiore.
Sy. d'assentio.
Sy. di calamento.
Sy. d'epitimo
Sy. di steca composto.
Sy. d'Eupatorio.
Sy. d'ermodattili, & Miua aromatica.

Tutte le conserue semplici, come cotognati, conserue d'herbe, di fiori, di radici, et di frutti in sugo, o in mele semplici non si riueggbino.

Loch di psyllio
Diacodion semplice, & composto.
Loch di scilla
non si riueggbino.

Tutti i Giulebbi semplici, infusioni, & decottioni, non si riueggbino.

Tutte le Polueri, eccetto queste, poluere capitale, calda, & temperata, poluere constrettiua di mele.

Tutti gl'olij semplici, a sole eccetto quelli, che andassino con olio omphacino, & l'olio rosato completo.

Tutti gli olij a fuoco per bollitione, & per sublimatione, eccetto questi,
Olio Melino.
Olio di Mastice.
Olio Nardino.
Olio Sansucino,
Olio Muscellino.
Olio d'Hyperico.
Olio di Capperi.
Olio di Scorpioni semplice, & composto.
Olio di Castoro.
Olio di Euforbio, &
Olio di Costo.

Tutti gli unguenti semplici, & composti, & linimenti, eccetto questi.

Vnguento infrigidante di Galeno.
Vnguento pettorale.
Vnguento stomatico.
Vnguento Artanita.

Vnguento di Madreſelua.
Vnguento di Tutia.
Vnguento del Conciliatore.
Vnguento Sandalino.
Vnguento Apoſtolorum.
Vnguento Egitiaco.
Vnguento di Conteſſa.
Dialtea con gomma.

Tutti l'impiaſtri, eccetto che impiaſtro di Mellıloto, & impiaſtro di diafinicon.

Tutti i Cerotti, eccetto li ſottoſcritti.

Cerotto gratia Dei.
Diacadmia.
Iſis di Galeno.
Oſſocrotio, &
Di pelle Arietina.

Et nel reſto poi ſi oſſerui li ordini dati per tutto il Dominio Fiorentino, &c.

Ego Bernardus de Viridibus Cancellarius Artis Medicorum, & Aromatariorum Ciuitatis Florentiæ in fidem ſubſcripſi, &c.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI all'Arte delli Spetiali di tutto il Feliciſs. Dominio Fiorentino. Sopra li Spedali, Conuenti, Monaſterij, Liſci, Matricole, & Medici, à benefitio vniuerſale.

Paſſati per li Mag. S. Luogotenente, & Conſiglieri di Sua Altezza Sereniſs. il di 21. d'Aprile 1562.

IL Sereniſs. Gran Duca di Toſcana Auuertendo come ſotto il di 5. di Settembre 1561. fu per Sua Altezza, & li ſuoi Mag. Conſiglieri prouiſto, & ordinato, che gli Spetiali del ſuo Dominio Fiorentino doueſſero creare l'ufficio de' Veditori del Medicinale, nel modo, forma, oſſeruanza pene & altro di che nelli Capitoli di detta prouiſione si comanda, & diſpone, & conſiderato di poi quanto ſarebbe utile, & neceſſario, che a benefitio delli poueri infermi, che ſi trouano; & per l'auuenire ſi trouerrano nelli Spedali per procurarſi la conualeſcenza, che s'oſſeruaſi il medeſimo ordine circa il riuedere il Medicinale, & uiſitare le diſpenſe, & al ſi che il Medicinale de' Conuenti, & de' Monaſteri, & le diſpenſe, che ui ſi faranno per uëderle fuori alli particolari ſi riuedeſsino, & uiſitaſsino a benefitio uniuerſale. Imperô la prefata S. A. inſieme con li ſuoi Mag. Conſiglieri, hãno deliberato prouiſto, & ordinato,

Che alle Spetierie delli Spedali, coſi della Città, come del Contado, & diſtretto

strettto di Fiorenza, sia con diligentia riuisto tutto il Medicinale, e Droghe, che di presente hanno dalli Veditori de' luoghi, oue saranno, et non uisendo dalli più uicini, et in l'auuenire occorrendo faruisi dispense, sia tenuto, et debba quello, che haurà la cura di tali Spetierie chiamar li Veditori prenarrati, che per li tempi saranno, acciochè le Droghe, che ui si metteranno sieno buone, et non si passino altrimenti, potendo non di meno qualunche Spedaliere chiamare un Medico, o Speciale, che per la parte dello Spedale ui si interuenga uolendo insieme, e quando ui saranno i Veditori de' luoghi per piu satisfatione di ciascuno.

Et alle spetierie delli Conuenti, et Monasteri, che uorranno uendere, o dar fuori alcuna sorte del Medicinale, o Droghe, sia riuisto per li suddetti Veditori tutto quel medicinale, e droghe che uolessino uendere, o dar fuori delli detti conuenti, & monasteri alli particulari, & ogni uolta che detti conuenti, o monasteri uorranno dispensare sieno tenuti chiamare li Veditori, & in presentia loro soppestare le Droghe che haranno passate loro per buone, acciochè non sia ingannato, & defraudato alcuno con la medesima facultà alli conuenti, & monasteri di eleggere per la parte loro chi uorranno, che interuenga con li Veditori come di sopra, li quali Veditori sien tenuti & debbino con diligentia far l'uffitio loro, & gettar uia quel che trouassino che non si potessi instaurare & del buono. Et delle dispense tenerne conto al loro libro ordinato per le dispense delli Speciali.

Et perche li Speciali respettiue usano nelle loro botteghe soppestare cose, le quali entrano ne' lisci, & comporne giornalmente, & atteso per li buoni ricordi, & essempi dati, di quanto pericolo sia il ministrarsi simili cose nelle botteghe, oue si fanno medicinali, unguenti, & altre untioni, & impiastri per l'infermi. Imperò per leuar uia ogni sospetto, & cagione di qualche mal' effetto, uolsono, & comandorono.

Che li Speciali di qualunche luogo, che tengono medicinale, o soppestano robe per l'infermi & purgationi, non possino, ne debbino far lisci, oue entri cose chiare, o dubbie di poter nuocer al corpo humano, sotto pena di lire 50. per qualunche, & per qualunche uolta da applicarsi il quarto al notificatore, il quarto a chi condannerà, & il resto al Fisco & camera Ducale.

In oltre auuertendo, come all'Arte, & uniuersità de Medici, & Speciali, e Merciai della Città di Fiorenza fu concesso il potere inquirere, & condennare qualunche fussi trouato per li loro Donzelli, o altri notificatori, che tenesse, uendesse, o ministrasse robe attenenti a detta Arte, che fussero false, falsate, sofisticate, o alterate, deboli senza uirtu, et altri tali defetti, cosi della Città, come di tutto il Dominio Fiorentino, e che per ciò è solita mandare fuori i cercatori a pigliare i saggi da qualunche trouano, che habbia in sua bottega robe attenenti al membro dello Speciale, & atteso che li ordini del uisitare le dispense, & medicinale, et le altre cose contenute nelli Capitoli della Prouisione per cio fatta il so-

pra-

pra letto di 5. di Settembre 1561. & la prouisione nuouamẽte publicata circa le tare, matricole, & ricettari, acciocbe ciascuno cbe si esercita, o tiene cosa alcuna di quel membro, e li Medici di qualuncbe sorte ricognoscessino la predetta arte per principal Collegio, potrieno mãcar di esser state date a quella uera, & intera esecutione, et osseruãza, cbe si ricbiede. Imperô prouiddono, uolsono, e dicbiarorno.

Cbe qualuncbe tiene, uende, o ministra robe attenenti al membro dello Spetiale, et qualuncbe Medico, si Fisico, come Cbirurgo, o cbe si esserciti in parte alcuna di fisico, o cerusico, cbe sino a oggi nõ fosse descritto nella matricola dell'arte predetta, & bauessi mancato di pagare l'entratura, si debba fare scriuere, & pagare per l'entratura lire tre intra il mese, & seguir di poi al pagamento della matricola nel modo, & a cbi & come nella prouisione del di cinque di Dicembre, & delli 21. di Gennaio prossimo passati si fa mentione. Dicbiarando cbe ne' pagamenti dell'entratura & matricola di sopra specificati, non s'intendino esser compresi: ne si comprendono le tasse delle patente de Medici: ne meno li pagamenti cõpresi per la fabbrica dell'Arte ne la tassa della cera ordinaria delli tre carlini, cbe si pagano ogni uolta cbe li Donzelli dell'Arte fanno la uisita, & pigliano li saggi delle robe per essere pagamenti separati, & diuersi, & cbe si debbano pagare oltre a detta entratura, & matricola.

La quale entratura, & matricola si debba riscuotere per li Rettori del Criminale, o ciuile, oue babiteranno li sopra nominati. & sará loro piu commodo, & tenerne diligente conto, & rimetterli all'Arte con la listra de nomi di cbi pagberá, con riceuerne danari quattro per lira di quanto rimetterannosi, come é disposto per detta ultima prouisione, & non lasciarne alcuno indreto, & rimettere ne douuti tempi, & per le prime occasioni cosi l'entratura, come di poi le seguenti matricole, & ritratti de Ricettari.

Et per cio l'Arte delli Spetiali di Fiorenza debba quanto prima ricercare per tutto il Dominio Fioren. se li ordini dati, & prouisioni publicate, insieme con il contenuto nella presẽte a lei aspettãti sono stati esequiti, & se si osseruano, et in quel modo, & come meglio potrá li sia lecito, & babbia facultà per ogni tempo, & in futuro mandarne delli suoi donzelli con autorità di pigliare i saggi soliti da ciascuno, cbe tenga robe attenente al membro dello spetiale, come é detto & portarli nell'Arte delli Spetiali di Fiorenza per farli saggiare, secondo il cõsueto, & farsi pagare la solita tassa per la spesa di tal cerca, secondo li ordini, & far esequire, & osseruar quello, cbe trouassino non esequito, ne osseruato per tutto il dominio Fiorentino, comprẽdendo etiam Pistoia; & qualuncbe altro luogo del quale bisognasse farne speciale, & espressa mentione. Non obst. &c. Mand. &c.

Item ueduto l'infrascritto bando mandato per ordine di Sua Altezza Seretiss. il di 11. d'Ottobre 1560. per la instauratione, & osseruanza della prouisione dell'an. 1548. sopra qualũcbe medicassi senz'esser essaminato, e approuato fatta

nella

nella dett'Arte di consenso della prefata Sua Altezza. Imperò cõmessono a qualunche Rettore, & Uffitiale il douerlo far bandire, & ritornare in memoria a ciascuno, & farlo osseruare in tutti i luoghi specificati, & compresi, come di sopra, & occorrendo che si faccino condennationi alli Medici & Spetiali, o altri Artieri, che tengono robe di Spetiali, debbino li Rettori, o Uffitiali far pagare il sesto più per ricrescimento della fabrica, & rimetterlo all'Arte predetta, oltre alla rata delle condẽnationi, che respettiuamente se li peruenisse. Il tenore del quale é l'infrascritto cioé.

Il Serenifs. Gran Duca di Toscana, & per Sua Altezza Serenissima.

Li Spettabili Consoli dell'Arte delli Spetiali, atteso come quelli che hanno ottenuto dalli quattro deputati le patenti, cosi Cerusici come altri essercitanti l'arte del medicare le usano fuori, di quanto é stato loro concesso, e massime in dar legno, purgationi, stufe, & simili cose al tutto a Cerusici, & simili probibite in dette patenti, & che altri sono, che oltre a tale probibitione non possono trarre sangue, ne altre cose della Cerusia, che fussino d'importanza fare senza espressa licẽtia del Fisico, & altri cosi Fisici, come Cerusici, a' quali é stato probibito l'essercitarsi nell'Arte del medicare, perseuerano in tale disobedientia. Imperô per ordine, & commessione di Sua Altezza Serenifs. fanno publicamente bandire, & espressamente comandare a

Tutti quelli, che sono essaminati da' quattro deputati, & che hanno ottenuto le patenti limitate, o le notificationi, che in l'auuenire non ardischino in modo alcuno, ne sotto alcuno quesito colore uscire del modo, & regola delle loro patente, o notificationi sotto pena, & alla pena di scudi 25. d'oro in oro larghi per ciascuno, & per ciascuna uolta, che trasgredirà, & di piu all'arbitrio da applicarsi detta pena per un terzo al notificatore palese, o secreto, un terzo a chi delli Rettori, o Uffitiali condannerá, & il restante all'Arte predetta, secondo gli ordini, notificando a ciascuno, che se ne fara diligente ricerca, & che saranno cosi puniti i Fisici, che in qualunche modo indiretto presterranno il nome, o la mano loro a' Cerusici, o altri simili, come i Cerusici stessi, per ouuiare alle corruttele, premij, o patti, che in tra loro per fraude potessino nascere in pregiuditio, & danno dell'uniuersale.

Protestando & intimando alli Medici Fisici, che le licentie delle ordinationi loro, che si diranno date per loro parere per il conferitoli dalli Chirurgi, o simili debbino essere tutte scritte di lor mano, e cosi sottoscritte con metterui il giorno: & cosi il nome del patiente, per chi debbe seruire la ricetta, et il Cerusico nõ debbe ricercarne licentia in altro modo, per ouuiare alle fraudi, come di sopra, sotto la medesima pena: & arbitrio all'uno, & all'altro, & li Spetiali debbino tenere in filza con diligentia tutte le polize, che peruerranno per ordinationi alle loro botteghe, et non accettarle non sottoscritte sotto la pena di scudi dieci, per qualũche poliza non sottoscritta, altra uolta suta loro dichiarata.

Et

Et si comanda similmente a tutti quelli, a' quali è stato, o per a tempo, o in tutto tolto l'Arte del medicare, che nõ osseruando s'intendino essere incorsi per qualunche uolta nella medesima pena, & il simile a chi operassi, o facessi operare sorte alcuna di medicamenti senza hauerne la licentia o patente da detto Vfficio.

Et perche s'intende, che ci sono restati in dreto alcuni compresi ne' primi bandi, che nõ son cõparsi. Imperò si notifica a tutti, cosi quelli, che sia loro proprio mestiero il medicare come altri artieri di qualũche sorte, che in qualunche modo, o cõ materia, o con parole usano medicare, o far medicare diuerse infermitá, che infra quattro giorni dẽtro, & sei li di fuori della Città, debbino personalmente presentarsi auanti detti quattro deputati, altrimenti passato detto termine, s'intenderanno incorsi in la medesima pena delli scudi 25. d'oro in oro larghi, & di piú l'arbitrio. Notificando a tutti li compresi nel presente Bando, che se ne farà diligente ricerca, & non s'ammetterà scusa nessuna, & che il notificatore guadagnerà il terzo, & li sarà tenuto segreto.

Bernardo Verdi Cancell. subscripsi.

Bandito per me Matteo di Domenico Barlachi banditore di Firenze il di xii. d'Ottobre 1560.

BREVE COMPENDIO DELLE PROVISIONI, Capitoli , Statuti, & additioni da osseruarsi da tutti li Medici, Speciali, & artieri compresi in quelle, secondo la volontà, & mente di Sua Altezza, come in filza seconda à 388.

NON si faccino compositioni, o dispense senza essere ui state dal Medico, & Veditori, secondo l'ordine datone per la prouisione del dì 5. di Settembre 1561. in benefitio della uita humana a quelli di fuora, & a quelli della Città secondo li loro ordini, pena lire cinquanta B. pro. a 112.

Osseruisi la prouisione, & capitoli sopra li Medici, & Speciali non solo della Cittá di Fiorenza, ma di tutto il suo dominio, circa la Tara, Ricettari, & matricole, passati il dì 21. di Gennaio 1561. sotto le pene in esse specificate.

Quelli che ministrano Spetierie delli Spedali, non faccino dispense senza la presentia de' Veditori, & Medico a cio ordinati, potendo per arroto chiamare un Medico, o Speciale per la parte dello spedale, & tutto per beneficio dell'infermi.

Il simile faccisi delle Spetierie de' Conuenti, & Monasteri, che uorrãno dare fuori, o uendere Medicinale, o Droghe.

Non si faccino, ne pestino lisci nelle botteghe, oue si ministra il Medicinale, pena lire cinquanta per qualunche uolta.

Che qualunche tiene, uende, o ministra robe attenenti al membro dello Spetiale, & qualunche si esercita in parte alcuna di Fisico, o Cerusico, sia obligato descriuersi sotto la Matricola dell'Arte, & pagare secondo la legge delli uentuno d'Aprile 1562. pena lire uenticinque.

Quelli che hanno ottenute le patenti, o licentie per potere medicare le osseruino con quelle limitationi fatte loro, & per cio le faccino registrare alle corti del Rettore del criminale oue starãno, e quelli che nõ l'hãno nõ ardischino in modo alcuno operare, o fare operare sorte alcuna di medicamenti, o cõ materia, o con parole, senza prima ottenere patente, o licentia da detta Arte di Firenze, sotto pena di scudi 25. d'oro in oro, per qualunche uolta & di piu dell'arbitrio, applicata, se le faranno i Rettori, per un terzo all'inuentore, un terzo al Rettore, e'l terzo all'Arte di Firenze, si come per il bando dell'anno 1560. & rinouato il dì uentuno d'Aprile 1562. & tutto sotto le pene di dette leggi. I Medici debbino sottoscriuere tutte le polize che faranno per le loro cure proprie, & ordinationi, & compitare il nome, & casa a loro, & li Speciali non le accettino in altro modo, pena ducati dieci per qualunche poliza fatta altrimenti, cosi al Medico, co-

me allo Spetiale C.pro. a 2. Et nõ facẽdo poliza, sottoscriuere il quadernaccio, & in quelle polize, che faranno i Fisici a stãza, & richiesta de' Cerusici nelle cure di detti Cerusici: debbino mettervi il di, e'l nome per chi la seruirà, et scriuerla, & sottoscriuerla tutta di loro mano, pena scudi 25. secondo la legge, e bando d'Aprile 1562. & le licentie del trar sangue le faccino per poliza.

Cantinbanca, ne al ri simili non uendino olij, o simil cose in banca, pena, come di cose false filza seconda di memoriali a 141.

Ciurmatori uendino la terra di Malta stietta, ne dichino, o diano ricette, che la sia buona al morso di Vipera, & debbino dare i debiti riscontri auanti la uendino, & dire oue l'habbino hauuta, & che sia terra di Malta, pena come di cose false, filza seconda di memoriali a 343. Giornale segnato C, a 32.

Per la prima uolta ogn'uno puo mettere le chiare: filza seconda di memoriali a 28.

Li Medici & Spetiali obbediscbino a cercatori dell'Arte, pena ducati uẽticinque B. pro. a 121.

Li Spetiali di Firenze non diano medicinale alli Spetiali di fuori, se prima nõ sarà approuato, pena lire dieci 5. di Settembre 1561.

Li sottoposti non uendino, o comperino in grosso senza il mezzano dell'Arte, pena lire dieci C: pro. a 36.

Li Spetiali di Firenze paghino per qualunche garzone, che terranno in loro bottega, o seruitio soldi dieci, & per il fattore soldi cinque passato un mese dal di saranno acconci C. pro. a 8.

Li Taratori di Firenze tarino i conti della Città in tra sei giorni, & li conti di fuori intra dua giorni, pena lire 15. C. pro. a. 18.

Che li Spetiali auanti mandino a Fiorenza i loro conti a tarare posino fare citare il loro debitore alla Corte oue sono, che comparisca all'Arte a ueder fare la Tara, & di poi farne segnare il rapporto dal Notaio, sotto il conto, che mãderà, douendo mandare per tale rapporto soldi otto all'Arte, & in oltre danari tre per lira, di quanto importera il conto nelle mani delli Taratori di Fiorenza, & danari uno per lira pagare alli Veditori de luoghi, si come in filza seconda di memoriali a 192.

Che li conti, che si debbano tarare in Fiorenza, se saranno lontani sino a miglia trenta sieno da lire quindici in su.

Et quelli che passano le miglia trenta siano da lire uenti in su, & li altri di minor somma fare tarare secondo l'ordine de' luoghi, & nel resto si osserui la prouisione della Tara, lettere segnato A. a 34. C. pro. a 39.

Sopra le condennationi, che faranno li Rettori a qualunche per cagione di notificationi di medicamenti: debbano i Rettori concedere l'appello di dieci giorni al condennato: a Consoli dell'Arte de Medici di Fiorenza, come in filza seconda di memoriali a 284.

Nes-

Nessuno di questa arte possa tenere, uendere, o portare ueleno nella Città, Contado, & Distretto di Fiorenza, pena lire cento statuto a 63.

Nessuno Medico faccia compagnia con Speciali, pena lire cento..

Nessuno Medico ordini a bottega di Speciali, oue stia padre, fratello, o figliuolo, & loro non accettino le ordinationi pena a ciascuno di lire cento per qualunche ordinatione, & si al Medico, come allo Speciale.

Nessuno Speciale dia medicamenti solutiui senza poliza di Medico, pena ducati dieci B.pro.a 108.

Li Speciali segnino cõ il loro proprio suggello i lauori di cera, da once quattro in su, & sia loro lecito di uender le candele dorate soldi dua la libbra di più che l'altre, & non più, pena perder la cera, & di più l'arbitrio del giudice C.pro.a 9.

Chi condurrà, terrà, uenderà femminelle, o zafferano falso, pena lire cento, et ardere in publico il zafferano C.pro.a 10

Che non si possa comperare per tenere, uendere, o lauorare nelle botteghe zucchero santhomme, se prima non sarà giudicato buono da' ueditori, & si scriua al libro de' Veditori, pena ducati dieci per cento di libbre, & perdita del zucchero da darsi il zucchero per elemosina a' luoghi pij C.pro.a, 11.

Li Speciali, & altri sottoposti all'Arte di Firenze non posino uendere, ne comperare saponi sodi di qualunche sorte forestieri, o dello stato, se prima non si faranno saggiare dalli Veditori ordinarij con farne tenere diligente riscontro a' libri delle dispense delli Speciali, pena ducati dieci per cento di libbre, ogni uolta che saranno però trouati fuori delle Doghane, & che non siano notati a' libri delle dispense, & alsi cattiui, & di perdita del sapone, si come in filza terza de memoriali a 13.a 16. C.pro.a 44.

Che qualunche sarà notificato, o li sarà trouato cere false, o altre robe false, ò falsate, sia condennato il meno il lire 25., & il più in lire 500. ad arbitrio del Giudice intra 25.et 500. & se saranno deboli, suaporate, mal cotte, inuecchiate: la condennatione sia dalle lire sette alle settanta, come di sopra.

Et le robe se saranno cere, o Spetierie si diano per elemosina a' luoghi pij, & il medicinale, & altre robe si arda in publico o auanti la porta del delinquente ad arbitrio di chi giudicherà. & se sarà cera la condẽnatione s'intenda per qualunche torcia, o lauoro fatto contra li ordini, saluo però se fussero in bottega di pizzicagnoli, o simili, che non hauessero scientia delle robe dette, la condennatione loro sia di lire dua, & chi le uende loro nella pena di sopra C.pro. a 10. cinque di Settembre 1561.

Et se le pene di sopra delle cose false, o deboli saranno dichiarate da' Rettori, ò Consoli del Dominio sia il quarto dell'inuentore, quarto chi le farà riscuotere, quarto del Fisco, quarto dell'Arte delli Speciali di Fiorenza secondo la pro. 5. Settembre 1561.

Delle condennationi, che si faranno in uirtù delli ordini dell'Arte, si debbe riscuotere il sesto più di ricrescimento, & mandarlo all'Arte per la nuoua fabbrica, oltre alle rate, che se li aspetta delle condennationi.

Li sottoposti non possino uendere cera tedesca lauorata, che sia grassa, alterata con burro, seuo, & simil mesture, se non il terzo meno della ualuta della zaura, & non più ne maggior prezzo, ne per cõtanti, ne a credenza, pena come cosa falsa per qualunche uolta, C. pro. a 40.

Qualunche uenderà, o comperrà in Fiorenza robe sottoposte all'Arte per il membro delli Spetiali, quali robe siano fuori della Dogana, & che fussero di ualore di lire otto, o più la libbra, & di peso di libbre una, o più, come manna, zafferano, rhabarbaro, scamonea, turbitti, & altre cose sottili, le debba far pesare all'Arte con li pesi, che per ciò ui sono pena a qualunche contrafarà, uenderà, o terrà di dette robbe non pesate come di sopra di lire dieci per ciascuno, & ciascuna uolta, & il uẽditore paghi del peso soldi dua sino in libbre cinquanta, & da indi in su soldi tre per ogni peso, nelle mani del ministro dell'Arte, che ui sarà presente, & il pesatore dell'Arte sia tenuto andarui a pesare dette robe a richiesta del uenditore, o comperatore ogni uolta bisognerà. C. pro. a 8.

Delle consegne, che faranno li Spetiali delle robe, & cose di loro botteghe debbino auanti mettino ad effetto farle uedere da' Veditori, i quali mandino all'arte le cose trouerranno da apportare dãno, & preiuditio, & delle buone dare notitia all'arte, con metterui il nome di esse, & peso & il sito, & luogo della bottega, & se nelle cerche si faranno, si trouerrà cose cattiue, che sieno passate per buone da quelli Veditori in dette consegne siano condennati li Veditori in scudi dieci secondo la prouisione del Medicinale. Habbia l'Arte per ciascuna consegna ducati uno di moneta, & al Cancelliere lire dua C. pro. a 7. & chi mancherà di quanto di sopra, pena a ciascnno di scudi dieci.

Li Spetiali non possino preparare la scamonea nelle pere cotogne, o in altro modo, se prima ella non sia stata approuata per buona dalli Veditori ordinarij delle dispense, i quali quando l'haueranno ueduta, et trouata buona, & approuata in lor presentia la faccino pestare, & pesare, & da dua di loro almeno sia ueduta mettere nelle cotogne, & come sia preparata pesarla, & notare il peso al libro delle dispense, & quelle scamonee preparate, che saranno poste auanti li Veditori per metterle in alcuna ricetta da esaminarsi da loro, non siano approuate se prima non saranno state passate per buone innanzi alla preparatione, etiam che per altro le fussino buone, e perche spesso occorre, che un medicamẽto che è ordinato dal Medico si troua nel presente Ricettario, sotto uarij nomi di Magistrale, Mesue, di primo, & secondo se questi additamenti nõ sieno specificati dal Medico, sia tenuto lo Spetiale nel rileggere la ricetta farselo dire, & il Medico in tali ordinationi specificarlo pena a ciascun di lire 50. come nel capitolo delle dispẽse, & il simile a chi non osseruerà nel di sopra delle scamonee.

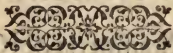
Che l'aloe che si debbe lauare in acqua rosa, o altre acque sia riuisto da' Veditori sotto detta pena, & li ueditori uadino a uedere finire le dispense in tempo non si guastino.

Che li Spetiali diano il peso giusto delle dispense faranno, & farlo scriuere, et sottoscriuerlo di lor mano intra dua giorni dopo sarà stata ferma da' Veditori al libro per cio ordinato, sotto detta penà.

Che li Medici Fisici non faccino patto alcuno, sotto qual si uoglia nome, o colore con Chirurgi, o Spetiali, pena come del far compagnia cioè lire cento a l'uno, & all'altro, & per qualunche di loro, & per qualunche uolta.

Che li Medici, & Spetiali debbino tener appresso di loro il Ricettario, che riceueranno dall'Arte, & hauerne uno da detta Arte, pena lire 10. per qualunche a chi non sarà trouato sotto suo nome.

Riferendosi nel sopradetto sommario alle leggi & prouisioni nominate, & se altre ne fussi, & alle dichiarationi, & additioni, come necessarie fatte di sopra cō il placito di S. A. Sereniss. in filza di memoriale seconda a 388. & per la presente si riduce a memoria, & se ne comanda l'osseruanza sotto le pene specificate, et dell'arbitrio. Mandantes &c. & non obstantibus.

Bernardo Verdi Canc. de mandato sub.

Regiſtro dell'opera

ab ABCDEFGHIKLMNOPQRSTV XYZ Aa Bb Cc Dd

Tutti ſono terni, eccetto b & I, che ſono quaderni, & A a che è ſemplice d'vn foglio, & D d, ch'è duerno.

IN FIORENZA

Nella Stamperia de i Giunti

M D LXXIIII.

Con licentia, & Priuilegio.